

# SENATO DELLA REPUBBLICA

XIV LEGISLATURA

Doc. LXXVI

n. 2

## RELAZIONE

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

(Anno 1999)

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

**Presentata dal Ministro della salute**

(SIRCHIA)

---

**Comunicata alla Presidenza il 15 aprile 2004**

---

**Doc. LXXVI**  
**n. 2**

# RELAZIONE

SULL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO  
DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE  
IN ITALIA  
(Anno 1999)

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



**INDICE**

## INTRODUZIONE

Generalità e struttura della relazione . . . . .	Pag.	7
Raccolta ed elaborazione dati . . . . .	»	8

## PARTE PRIMA

*Risultanze delle attività di vigilanza ufficiale (prelievi ed ispezioni) effettuate nell'anno 1999 dai diversi organismi competenti*

1. Servizi di igiene Pubblica delle A.S.L. . . . .	»	13
2. Servizi veterinari delle A.S.L. . . . .	»	14
3. Nuclei antisofisticazione e sanità . . . . .	»	15
4. Ispettorato centrale repressioni frodi (Ispezioni e analisi) . . . . .	»	16
5. Guardia di finanza . . . . .	»	19
6. Tabelle e grafici . . . . .	»	21

## PARTE SECONDA

*Risultanze delle attività di controllo ufficiale (analisi di laboratorio) effettuate nell'anno 1999 dai diversi organi competenti*

1. Agenzie regionali per la Protezione ambientale/Presidi multizonali di prevenzione . . . . .	»	39
2. Istituti zooprofilattici sperimentali . . . . .	»	41
3. Uffici territoriali del Ministero della salute . . . . .	»	43
4. Laboratori chimici delle Dogane . . . . .	»	44
6. Tabelle e grafici . . . . .	»	45

## PARTE TERZA

*Programmi settoriali di monitoraggi nell'anno 1999*

1. Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della salute) .....	Pag.	77
2. Risultati del programma per l'anno 1999 .....	»	77
3. Riepigolo dei risultati .....	»	80
4. Tabelle e grafici .....	»	81

## PARTE QUARTA

*Conclusioni*

1. Conclusioni generali sulle attività di controllo ufficiale per l'anno 1999 effettuate dai diversi Organismi .....	»	89
--	---	----

## APPENDICE 1

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

1. Abruzzo .....	»	97
2. Basilicata .....	»	105
3. Bolzano (P.A.) .....	»	119
4. Calabria .....	»	133
5. Campania .....	»	147
6. Emilia-Romagna .....	»	161
7. Friuli-Venezia Giulia .....	»	175
8. Lazio .....	»	189
9. Liguria .....	»	197
10. Lombardia .....	»	211
11. Marche .....	»	225
12. Molise .....	»	239
13. Piemonte .....	»	253
14. Puglia .....	»	267
15. Sardegna .....	»	281
16. Sicilia .....	»	295
17. Toscana .....	»	309
18. Trento (P.A.) .....	»	323
19. Umbria .....	»	337

20. Valle d'Aosta .....	Pag.	351
21. Veneto .....	»	359

## 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.	»	375
--	---	-----



## INTRODUZIONE

### 1. Generalità e struttura della relazione

La presente relazione, unitamente alla raccolta dei dati che l'accompagna, riferiti all'anno 1999, 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 1998, 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:

- le Regioni e P.A. attraverso i Servizi d'Igiene Pubblica ed i Servizi Veterinari delle A.S.L., i Presidi Multizonali di Prevenzione, le 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 e Aerea)
- il Comando Carabinieri per la Sanità
- la Commissione Permanente di Coordinamento Interregionale per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- 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 quattro parti e due appendici.**

La **I parte** riporta le risultanze delle attività di vigilanza ufficiale (prelievi ed ispezioni) effettuate nell'anno 1999 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

Nella **II parte** vengono riportati le risultanze delle attività di **controllo ufficiale** (analisi di laboratorio) effettuate nell'anno 1999 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

La **III parte** è dedicata ai programmi settoriali di monitoraggio effettuati nell'anno 1999 che rivestono particolare rilevanza nel settore igienico-sanitario e merceologico degli alimenti e bevande.

La **IV parte** riporta le conclusioni relative all'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni in Italia nel corso dell'anno 1999

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 1999
- 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 1999, 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.



**I PARTE**

**RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA UFFICIALE  
(PRELIEVI E ISPEZIONI) EFFETTUATE NELL'ANNO 1999 DAI  
DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI**



## 1. Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L.

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L. durante l'anno 1999 sono riportati in **Tab. 1**.

I Servizi di Igiene Pubblica (S.I.P.) hanno sottoposto a controllo **306.612** unità, corrispondenti al **45,9%** del numero di unità totali (**667.363**) presenti sul territorio (**Mod. A**).

Il numero di ispezioni effettuate corrisponde a **347.896**, pari al **52,1%** rispetto al numero di unità controllate. Il numero delle strutture nelle quali sono state constatate infrazioni nel corso dell'attività di controllo risulta pari a **36.084**, corrispondente al **11,8%**, testimoniando, rispetto allo scorso anno, una diminuzione della percentuale di unità che hanno evidenziato irregolarità (**14,5%**).

Le ispezioni effettuate hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare. Nella **Fig. 1** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 1999, 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 minore quelle della produzione e del confezionamento, dei trasporti e della produzione primaria. L'incidenza delle unità che hanno presentato irregolarità, riferite sempre alle suddette classi, è riportata nella **Fig. 2**. La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata principalmente nelle seguenti classi di attività: produttori e confezionatori che vendono al dettaglio (**16,3%**), ristorazione (**15,8%**), produttori e confezionatori (**14,3%**) e, in misura inferiore, distribuzione (**8,0%**), produttori primari (**6,5%**) e trasporti (**6,8%**).

La **Fig. 3** mostra la distribuzione percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato principalmente l'igiene generale (**61,2%**), 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. L'elevato numero di infrazioni riferite alla voce "altre" (**17,4%**) è probabilmente da ascrivere al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria. Altre irregolarità riscontrate hanno riguardato le contaminazioni diverse da quelle microbiologiche, immediatamente evidenti nei prodotti sottoposti a controllo (**5,8%**), ma soprattutto la non corretta applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e la insufficiente formazione del personale (**14,3%**).

La **Fig. 4** fa riferimento ai provvedimenti amministrativi adottati (tra cui rientrano le prescrizioni, la sospensione temporanea o la revoca delle autorizzazioni e alle 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 1999 sono riportati in **Tab. 2**.

I S.V. nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande hanno effettuato controlli su **377.875** unità pari al **63,1%** del numero totale di unità (**599.023**) presenti sul territorio (**Mod. A**). Il totale delle ispezioni corrisponde a **1.051.560**, pari ad una media di 2,8 ispezioni per unità, numero equivalente 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 (**402.552**), produzione e confezionamento (**258.067**) e distribuzione (**248.197**).

Le unità ispezionate non regolamentari sono risultate **37.129**, pari al **9,8%**, testimoniando un livello di irregolarità più alto rispetto all'anno precedente (**3,9%**).

Le ispezioni effettuate nel corso del 1999 hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare, mirate soprattutto agli alimenti di origine animale. Nella **Fig. 5** il numero di ispezioni effettuate viene suddiviso per 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 inferiore, quelle dei trasporti, della produzione e confezionamento e della ristorazione. L'incidenza percentuale delle unità che hanno presentato irregolarità riferite sempre all'intera filiera alimentare è riportata nella **Fig. 6**. Le percentuali di irregolarità più elevate si riscontrano nelle classi della produzione e confezionamento al dettaglio (**8,7%**), della produzione e confezionamento (**10,2%**), della ristorazione (**9,1%**) e della distribuzione (**9,0%**).

La **Fig. 7** mostra la distribuzione media percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato in maniera preponderante l'igiene generale delle unità ispezionate (**52,3%**), le irregolarità che rientrano nella voce "altro" tra cui, ad esempio, quelle relative al possesso di autorizzazioni sanitarie o di libretti sanitari ecc (**19,4%**), e quelle che si riferiscono alla applicazione, da parte degli operatori del

settore alimentare, del sistema di autocontrollo HACCP e alla formazione del personale di cui al dal DL.vo 155/97 (**19,4%**) .

La **Fig. 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 dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità durante il 1999 sono riportati in **Tab. 3**.

I N.A.S. hanno effettuato globalmente, nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande, **28.786** ispezioni, con **5.953** infrazioni penali (**20,7%**) e **12.632** infrazioni amministrative contestate (**43,9%**).

Tale valore, testimone della notevole attività repressiva che i N.A.S. esercitano sull'intera filiera alimentare, ha consentito di giungere ad un miglioramento del livello di sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari .

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

- ◆ ristorazione (33,6%)
- ◆ farine, pane e pasta (15,4%)
- ◆ carni e allevamenti (13,4%)
- ◆ latte e derivati (6,7%)
- ◆ conserve alimentari (6,3%)
- ◆ prodotti ittici (5,7%)
- ◆ acque e bibite (5,5%)
- ◆ vini e alcolici (4,7%)
- ◆ oli e grassi (4,6%)
- ◆ salumi e insaccati (3,0%)
- ◆ dietetici (0,5%)
- ◆ zuccheri e sofisticanti (0,3%)

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



- ◆ zuccheri e sofisticanti (96,9%)
- ◆ ristorazione (81,8%)
- ◆ farine, pane e pasta (70,1%)
- ◆ vini e alcolici (59,9%)
- ◆ carni e allevamenti (55,3%)
- ◆ acque e bibite (54,9%)
- ◆ conserve alimentari (53,0%)
- ◆ prodotti ittici (50,4%)
- ◆ latte e derivati (49,3%)
- ◆ salumi e insaccati (42,5%)
- ◆ dietetici (36,7%)
- ◆ oli e grassi (34,9%)

Nella **Tab. 3** sono riportate, inoltre, le infrazioni rilevate, le denunce e gli arresti, le chiusure ed i sequestri.

#### **4. Ispettorato Centrale Repressione Frodi**

##### **Attività di controllo svolta nel 1999: i risultati più significativi**

Anche nel 1999, l' Ispettorato Centrale Repressione Frodi si è impegnato a fondo sul fronte della tutela della qualità dei prodotti agricoli che, com'è noto, riveste una particolare importanza per un paese come il nostro così straordinariamente ricco di produzioni di pregio.

La competizione per la permanenza sul mercato potrà, dunque, essere vinta unicamente puntando sulla valorizzazione della qualità dei prodotti commercializzati e cioè, in ultima analisi, producendo ciò che altri non possono produrre.

Nel 1999, come di consueto, l'Ispettorato centrale repressione frodi ha operato sulla base delle direttive contenute nel programma di indirizzo politico-amministrativo definito dal Ministro per le politiche agricole ed in aderenza al programma sistematico di interventi emanato di concerto con il Ministero della salute.

Il primo dei due programmi citati individuava, tra l'altro, una serie di controlli aventi carattere di priorità alla realizzazione dei quali sono state destinate risorse consistenti nei settori di seguito elencati:

- oli di oliva di qualità DOP e IGP ed oli importati;
- mangimi destinati all'alimentazione dei ruminanti anche al fine di prevenire il rischio di diffusione della BSE;
- verifiche della giacenza e della produzione di prodotti vitivinicoli con particolare riguardo ai prodotti DOC e IGT.

Nel rispetto delle norme comunitarie e nazionali in materia di controllo la vigilanza si è esplicata attraverso ispezioni in stabilimenti produttivi, depositi, strutture destinate al commercio, nonché mediante il prelievo e la successiva analisi di campioni. La vigilanza ha, inoltre, interessato la fase del trasporto con l'effettuazione di controlli su strada realizzati anche nel quadro di operazioni congiunte con le Forze di polizia. La collaborazione con queste ultime ha spesso caratterizzato l'attività dell'Ispettorato.

Per l'effettuazione delle analisi di laboratorio, l'Ispettorato si è avvalso anche di laboratori appartenenti ad Istituti o Enti pubblici, particolarmente qualificati, con i quali sono state stipulate apposite convenzioni di collaborazione tecnico-scientifica.

L'Ispettorato ha partecipato alla predisposizione di atti normativi ed amministrativi, nazionali e comunitari, in materia di prevenzione e repressione delle frodi nei settori di competenza ed ha intrattenuto relazioni con i servizi di controllo degli altri Stati membri e della stessa Commissione UE.

E', inoltre, proseguita l'attività di studio finalizzata all'attuazione delle procedure per la realizzazione del sistema di assicurazione della qualità (conformemente alla norma UNI-CEI-EN45001, come previsto dalla normativa UE di riferimento, l'accreditamento ovvero il riconoscimento in ambito nazionale e comunitario di quei laboratori già dotati di idonee risorse umane e strumentali.

Un cenno particolare merita, infine, l'attività di informazione che l'Ispettorato ha svolto e svolge nei confronti degli operatori economici e dei consumatori.

In tale contesto si inquadrano iniziative quali quelle adottate in vista della partecipazione alle più importanti manifestazioni nazionali di settore, in occasione delle quali si è provveduto a predisporre una serie di documenti informativi ad uso dei visitatori.

La predetta documentazione, unitamente ad altre notizie concernenti la struttura dell'Ispettorato, l'ubicazione dei suoi uffici ed i risultati dell'attività, gli ultimi sviluppi

in materia di analisi di laboratorio applicabili all'attività di controllo, è già da tempo in linea su Internet dove è consultabile all'indirizzo:

**<http://www.politicheagricole.it/icrf>**

La predetta documentazione informativa è disponibile per la consultazione su PC anche presso tutte le sedi periferiche dell'Ispettorato nel quadro del progetto, realizzato, di estensione anche ai consumatori del servizio di sportello attualmente destinato ai soli operatori economici.

Per chiudere la parentesi dedicata al tema dell'informazione si rammenta che è già da tempo operativo il seguente

numero verde **1670-20320**

gestito in collaborazione con il Comando carabinieri tutela norme comunitarie ed agroalimentari.

Con riferimento all'attività di controllo nel suo complesso, emerge quanto segue.

Complessivamente le ditte controllate sono state **15.276** e le visite ispettive **24.858**. Le ditte non in regola sono **2.469**. A fronte delle 2.469 ditte non in regola sono state complessivamente accertate **414** violazioni di natura penale e **3.657** di carattere amministrativo.

La **tabella 4** offre un primo quadro riassuntivo del lavoro svolto nel 1999 e dei risultati conseguiti. A tale proposito è interessante notare come si confermi ancora una volta la notevole *incidenza delle violazioni nel settore vitivinicolo sul totale.*

Quanto all'attività di laboratorio, i campioni di prodotti agroalimentari e di sostanze di uso agrario sottoposto ad analisi sono stati **8.904**.

I campioni irregolari sono risultati **1.041 (11,7%)**.

Nella **tabella 5** viene sinteticamente illustrata l'attività di laboratorio svolta nel 1999. Per ciascun prodotto sono indicate le irregolarità accertate con maggior frequenza.

Analogamente a quanto accaduto negli scorsi anni, i controlli mirati a contrastare le frodi a danno della U.E. hanno rappresentato una fetta importante dell'attività svolta nel 1999, come dimostra il fatto che su **53.118** controlli complessivamente posti in essere ben **4.226** si collocano in tale contesto operativo.

Lo svolgimento dell'attività sanzionatoria delegata all'Ispettorato ha portato all'emanazione, nel periodo in esame, di **4.160 provvedimenti** di cui **3.043** ordinanze-ingiunzioni di pagamento, per un importo complessivo di circa 498 miliardi di lire, e di **1.117** ordinanze di archiviazione. In proposito vale la pena di sottolineare il gravoso carico di lavoro, che si traduce in un notevole impiego di risorse umane, collegato con

la necessità di istruire migliaia di procedimenti amministrativi, emettere i relativi provvedimenti e gestire il contenzioso.

Nella **tabella 6** sono riportati i risultati riassuntivi dell'attività sanzionatoria svolta dall'Ispettorato centrale nel 1999.

### CONCLUSIONI

L'elevata percentuale di frodi accertate sul totale dei controlli effettuati, alla quale non può attribuirsi un valore statistico in quanto gran parte dell'attività ispettiva si fonda sull'effettuazione di controlli mirati, cioè programmati sulla base di una selezione preventiva delle ditte da sottoporre a controllo, si giustifica con il tipo di frodi che vengono perseguite - di tipo economico - ed in quanto difficilmente "eradicabili", fintantochè sussiste la convenienza a realizzarle, anche e soprattutto alla luce di un sistema sanzionatorio penale ed amministrativo sicuramente carente quanto ad efficacia deterrente. In proposito vale la pena di ribadire quanto già detto in passato: proprio il modo di operare che lo contraddistingue, legato all'effettuazione di controlli mirati, ed il tipo di frode perseguita, che trova la sua ragion d'essere in motivazioni di ordine economico, fanno sì che, fra gli organi che si occupano del controllo ufficiale dei prodotti alimentari nel nostro Paese, l'Ispettorato sia quello che accerta la più alta percentuale di irregolarità in rapporto ai controlli effettuati.

Nulla è variato per quanto concerne i settori sui quali si è maggiormente concentrata l'attività di controllo. Si tratta infatti dei settori vitivinicolo, lattiero-caseario ed oleario che rivestono una particolare importanza per la filiera agroalimentare italiana in termini di immagine e, considerazione certo non trascurabile, di importanza socio-economica, atteso l'elevatissimo numero di addetti.

Collegato con l'emergenza BSE si conferma, inoltre, il notevole impulso dato ai controlli nel settore dei mangimi.

Particolarmente impegnativa per il personale dell'Ispettorato deve essere considerata l'attività svolta per l'applicazione delle norme relative alle sanzioni amministrative in materia agricola.

## **5. Guardia di Finanza**

La **Tabella 7** riporta il riepilogo nazionale dell'attività svolta dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli. Le violazioni

segnalate nell'anno 1999 sono state **81**, con un totale di **104** soggetti verbalizzati.

Le operazioni di sequestro risultano in totale **63** e hanno riguardato, in ordine decrescente, nell'ambito dei diversi settori controllati, le seguenti classi di alimenti:

- altri prodotti alimentari (19,0%)
- olio di oliva (15,9%)
- olio di semi (14,3%)
- carni e frattaglie (9,5%)
- succhi ed estratti vegetali (9,5%)
- pesce fresco, refrigerato, congelato (6,3%)
- vini e spumanti (4,8%)
- zucchero di barbabietola o canna (3,2%)
- mosti uve parzialmente fermentati (3,2%)
- formaggi e latticini (1,6%)
- riso (1,6%)
- lattosio, glucosio, altri zuccheri (1,6%)
- paste alimentari (1,6%)
- prodotti della pasticceria (1,6%)
- bevande analcoliche aromatizzate (1,6%)
- birra (1,6%)
- aceto (1,6%)
- altri alcolici (1,6%)

## **6. Tabelle e grafici**



MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI



RIEPILOGO NAZIONALE

	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'	90.020	38.351	24.311	163.267	20.756	18.506	214.710	44.043	53.399
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	8.676	17.180	11.417	116.158	8.768	7.678	92.349	18.398	25.988
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	11.388	24.491	23.554	97.675	10.039	8.108	114.576	25.721	32.344
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	567	2.451	1.389	8.852	790	325	14.341	3.139	4.230
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.518	13.197	6.918	19.357	198	438	10.877	11.254	11.467
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	51	457	183	1.375	26	5	815	286	755
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	247	1.454	696	5.265	247	718	9.939	2.791	3.288
b) igiene (HACCP, formazione personale)	116	313	145	1.417	22	206	2.279	511	767
c) composizione	1	74	23	105	2	1	58	9	62
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	7	21	26	44	1	0	79	18	17
e) etichettatura e presentazione	17	234	384	595	105	3	633	142	221
f) altro	64	429	262	1.691	172	39	2.940	510	918
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	363	1.576	961	5.993	168	314	11.366	2.873	3.342
b) notizie di reato	118	479	239	654	80	14	1.678	277	490

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.



**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.  
Anno 1999**

**Unità ispezionate**

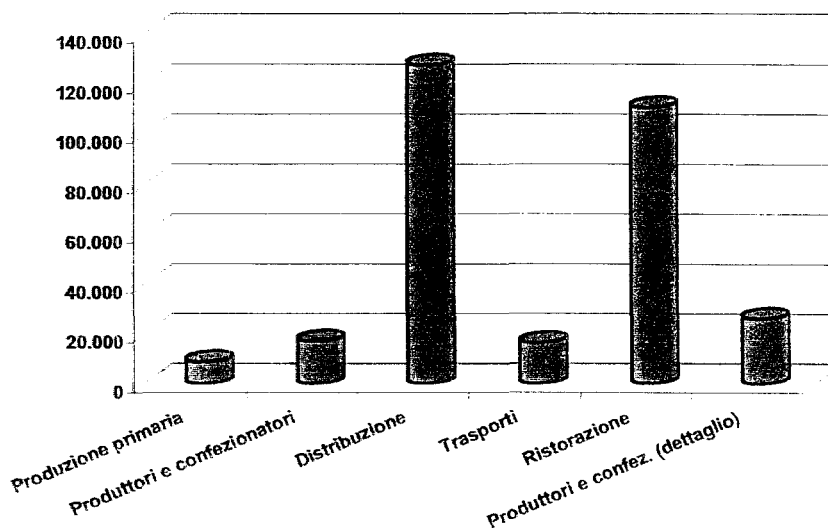


Fig. 1

**Incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità**

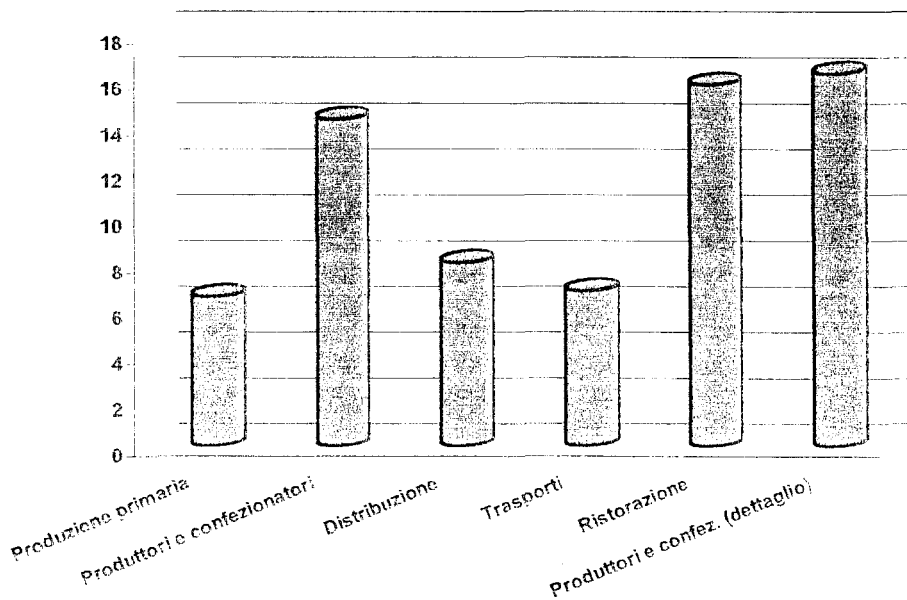
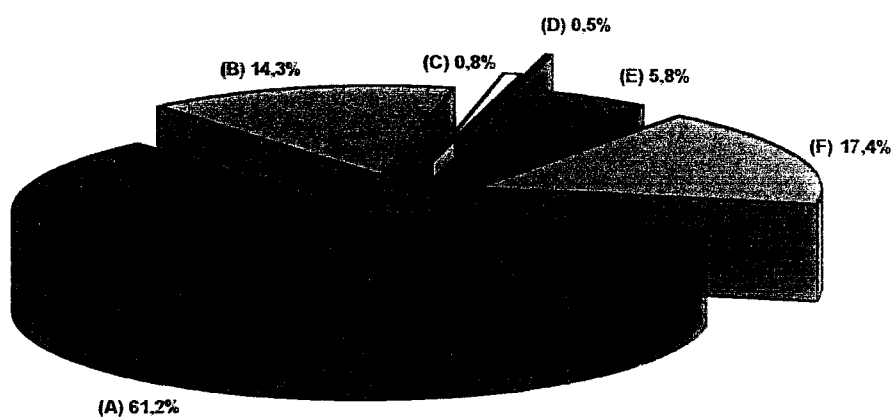


Fig. 2

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.  
Anno 1999**

**Tipologia e ripartizione delle infrazioni**



- A-igiene generale
- B-igiene (HACCP, formazione personale)
- C-Composizione
- D-Contaminazione (diversa da quella microbiologica)
- E-Etichettatura e presentazione
- F-Altro

Fig. 3

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.  
Anno 1999**

**Provvedimenti adottati nell'anno 1999**

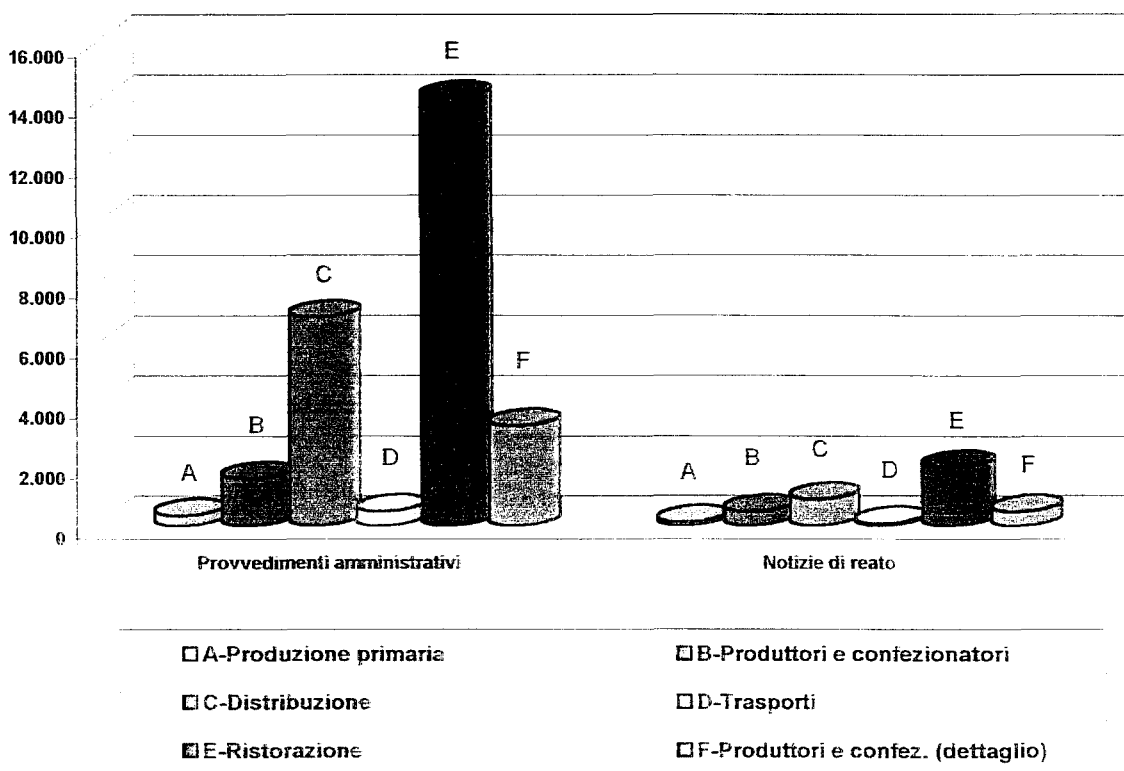


Fig. 4

MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI



SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

RIEPILOGO NAZIONALE

	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'	331.704	13.075	5.815	101.994	11.850	35.027	47.583	11.426	40.549
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	173.931	12.238	5.987	86.786	8.277	24.088	24.586	9.989	31.993
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	402.552	258.067	70.899	177.298	12.246	28.735	29.857	15.081	56.825
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3.142	1.248	753	7.564	194	288	2.425	733	2.782
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	334.666	21.998	5.763	36.176	148	124	3.456	2.477	11.415
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.625	607	116	700	1	1	164	102	435
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	1.192	631	262	3.721	135	124	2.867	616	1.756
b) igiene (HACCP, formazione personale)	194	560	239	1.522	468	7	486	243	467
c) composizione	281	29	22	108	0	5	8	20	149
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	24	32	104	227	0	0	14	8	33
e) etichettatura e presentazione	32	93	50	434	4	4	54	35	179
f) altro	434	261	307	1.722	62	162	477	115	653
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	3.062	1.141	966	7.293	104	171	1.939	735	1.909
b) notizie di reato	109	237	136	810	6	30	309	62	322

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.

Tab.2

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.  
Anno 1999**

Unità ispezionate

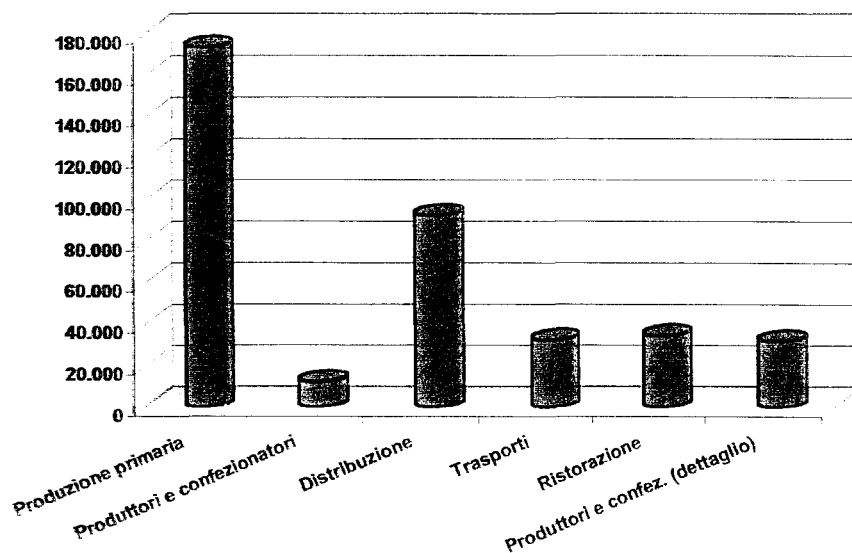


Fig. 5

incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità

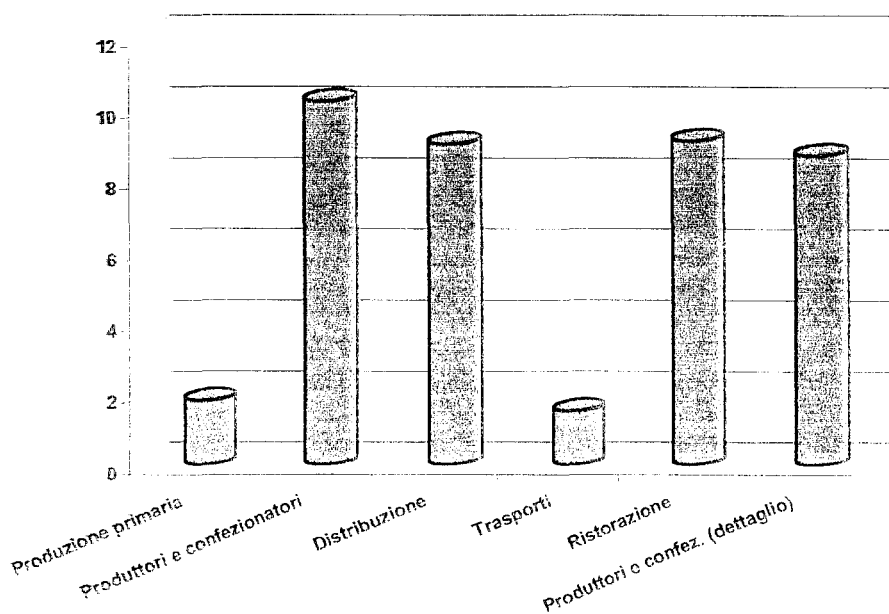
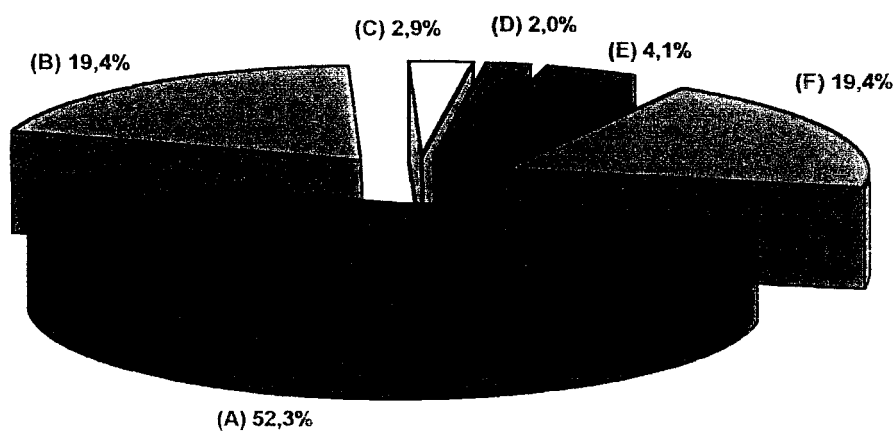


Fig. 6

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.  
Anno 1999**

**Tipologia e ripartizione delle infrazioni**



- A-Igiene generale
- B-Igiene (HACCP, formazione personale)
- C-Composizione
- D-Contaminazione (diversa da quella microbiologica)
- E-Etichettatura e presentazione
- F-Altro

Fig. 7

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.  
Anno 1999**

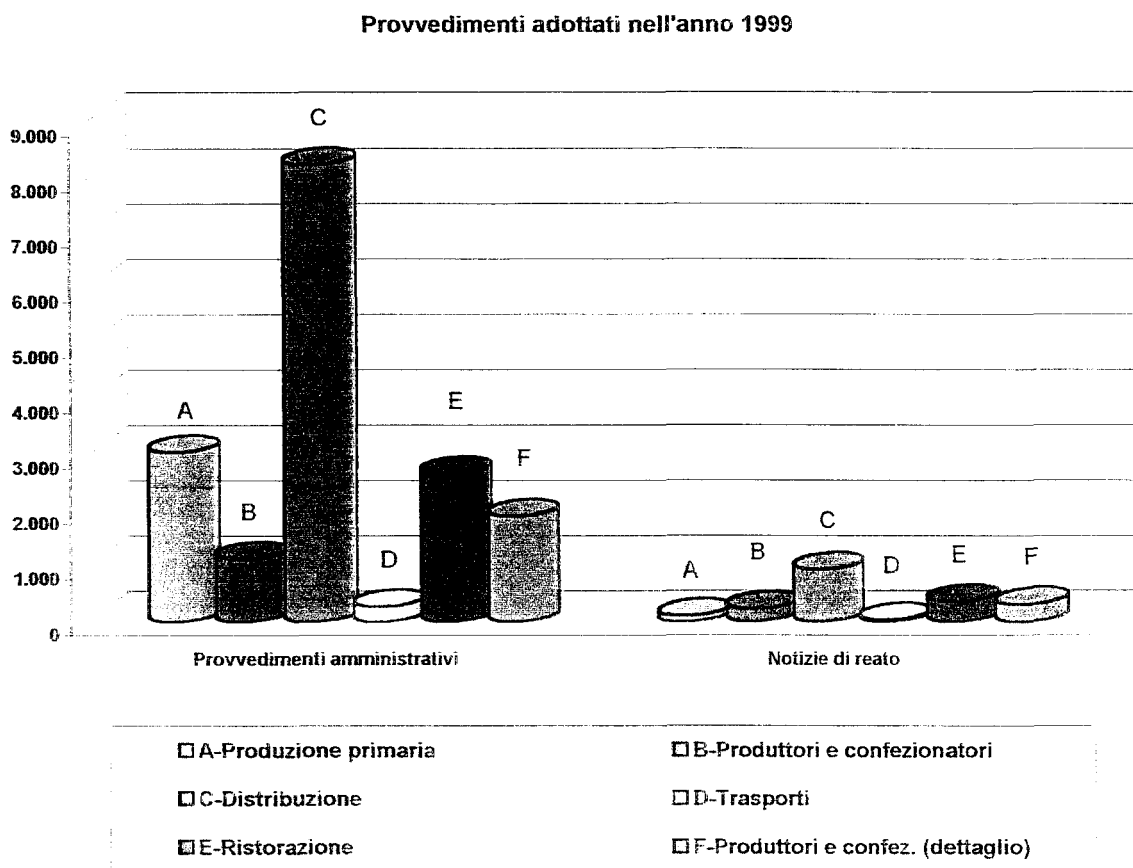


Fig. 8

## NUCLEI ANTISOFISTICAZIONE E SANITA'

Attività operativa svolta nell'anno 1999

Settore operativo	Ispezioni		Infraz.		Infrazioni Amministrative		Persone		Campioni	Chiusure	Sequestri			
	Penali	Contestate	Nr. (#)	Somme Obl. (*)	Arr.te	Segn. AG	Segn. AA	Strutt.re			Chilogrammi	Cont.ni	Nr. Capi	Valore Seq. (*)
Acque e Bibite	1565	274	596	€ 132.174	0	229	308	1317	57	72	2.211.883	2.767.754	0	€ 7.798.344
Dietetici	158	24	34	€ 30.572	0	23	13	53	1	0	3.692	1.332	0	€ 114.106
Carni e allevamenti	3666	1105	1034	€ 276.825	16	475	616	2238	61	61	20.474.689	193.422	26917	€ 28.221.832
Conserven alimentari	1815	645	318	€ 72.620	19	284	174	1128	31	25	326.869	61.809	0	€ 5.732.576
Farine, Pane e Pasta	4449	679	2441	€ 354.587	1	504	1447	1.157	185	132	1.407.730	2.217.785	0	€ 11.502.557
Latte e Derivati	1925	480	470	€ 148.747	0	243	305	787	44	54	1.476.200	368.430	0	€ 19.198.602
Olii e Grassi	1337	164	303	€ 59.362	0	93	194	716	26	38	199.507	42.633	0	€ 2.020.300
Prodotti Ittici	1650	233	598	€ 589.595	0	175	375	293	24	46	2.524.496	11.149	37003	€ 15.642.023
Ristorazione	9671	1911	5998	€ 1.675.065	0	1.366	3.076	895	354	204	56.436	90.936	98	€ 4.833.188
Salumi ed Insaccati	883	121	254	€ 105.572	0	76	159	694	10	15	363.494	144.512	24	€ 11.227.581
Vini ed Alcolici	1349	303	505	€ 212.749	7	182	310	687	42	34	5.148.702	326.516	0	€ 15.030.215
Zuccheri e sofisticanti	98	14	81	€ 17.689	0	12	39	44	1	0	12.537	0	0	€ 54.000
Totale generale	28.786	5.953	12.632	€ 3.675.557	43	3.662	7.016	10.009	836	681	34.206.235	6.226.278	64.042	€ 121.375.324

(\*) Somme in Migliaia di lire

(#) Trattasi di infrazioni amministrative, contestate e definite.

Tab.3



**ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI**  
Attività di controllo svolta nei principali settori d'intervento - anno 1999

SETTORE MERCEOLOGICO	DITTE CENSITE	VISITE ISPETTIVE	DITTE CONTROLLATE		DITTE NON IN REGOLA		NOTIZIE DI REATO INOLTRATE	CONTESTAZ. PER VIOLAZ. AMMINISTR.	SEQUESTRI		
			NUMERO	% D/B	NUMERO	% E/D			NUMERO	QUANTITA' (Kg.)	VALORE (x 1000)
VITIVINICOLO	66.238	10.486	4.727	7,1%	1.055	22,3%	112	1.696	73	2.330.588	1.594.247
LATTIERO-CASEARIO	13.211	1.612	1.409	10,7%	130	9,2%	57	118	30	426.964	4.474.394
OLIE GRASSI	8.754	1.081	1.004	11,5%	100	10,0%	60	91	33	21.923	1.016.766
SOSTANZE ZUCCHERINE	3.268	269	260	8,0%	20	7,7%	1	29	1	8.950	10.740
PASTE	4.760	447	458	9,6%	51	11,1%	6	80	-	-	-
CONSERVE VEGETALI	2.054	414	357	17,4%	14	3,9%	10	11	3	42.780	8.132
MANGIMI ED INTEGRATORI	3.122	655	573	18,4%	216	37,7%	17	389	14	185.496	101.449
ADDITIVI E COADIUVANTI	160	15	13	8,1%	1	7,7%	-	2	3	993	17.736
FERTILIZZANTI	1.962	301	509	25,9%	182	35,8%	21	276	40	95.790	71.272
SEMENTI	5.004	736	699	14,0%	188	26,9%	15	336	38	254.938	2.579.263
LIQUORI E ACQUEVITI	1.438	271	245	17,0%	40	16,3%	16	43	4	6.038	119.063
UOVA	2.323	542	579	24,9%	81	14,0%	1	114	11	9.037	19.365
PRESIDI SANITARI	651	72	236	36,3%	12	5,1%	1	13	8	9.972	162.671
MIELE	1.379	134	190	13,8%	19	10,0%	1	24	-	-	-
RISO	838	26	157	18,7%	32	20,4%	1	46	1	5.030	9.004
BEVANDE ANALCOLICHE	1.028	53	38	3,7%	1	2,6%	2	-	-	-	-
BURRO C.E.E.	6.176	1.011	527	8,5%	5	0,9%	-	12	-	-	-
AGRUMI	1.823	189	127	7,0%	15	11,8%	13	5	12	439.856	471.600
ALTRI SETTORI	4.950	552	227	4,6%	47	20,7%	61	50	8	49.498	35.762
RIVENDITE PROD. PER AGRICOLTURA	4.280	1.657	876	20,5%	141	16,1%	8	180	-	-	-
RIVENDITE PRODOTTI ALIMENTARI	14.264	3.735	1.870	13,1%	115	6,1%	10	138	-	-	-
ESERCIZI DI RISTORAZIONE	2.215	380	195	8,8%	4	2,1%	1	4	-	-	-
<b>TOTALI</b>	<b>149.900</b>	<b>24.868</b>	<b>15.276</b>	<b>10,2%</b>	<b>2.469</b>	<b>16,2%</b>	<b>414</b>	<b>3.657</b>	<b>279</b>	<b>3.887.853</b>	<b>10.691.504</b>

Tab.4

## ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI

Analisi effettuate nel 1999 sui principali prodotti oggetto di controllo

PRODOTTI ALIMENTARI	N. CAMPIONI ANALIZZATI	N. CAMPIONI IRREGOLARI *	% DI IRREGOLAR.	IRREGOLARITA' PIU' FREQUENTI
Vini, mosti ed aceti Liquori e distillati	2.857	166	5,8	-VQPRD non rispondenti al disciplinare (di produzione) -presenza di zuccheri estranei nei vini, mosti e distillati -acidità volatile superiore ai limiti di legge
Altri prodotti vitivinicoli (vini per aceto, vini da distillare, fecce, ...)	107	15	14,0	-denaturazione irregolare -grado alcolico non corrispondente al dichiarato
Oli di oliva	872	93	10,7	-oli di oliva a composizione anomala derivante dall'applicazione di trattamenti non consentiti -oli di oliva sostituiti o miscelati con oli di semi -oli di semi diversi dal dichiarato o di composizione anomala
Oli di semi	74	5	6,8	-latte vaccino in mozzarella di bufala e in formaggi di pecora -presenza di latte in polvere e/o di caseine nei formaggi
Latte e formaggi	600	44	7,3	-presenza di grassi estranei nei formaggi e nel burro
Burro	43	2	4,7	-presenza di sfarinati di grano tenero
Sfarinati e paste	238	30	12,6	-impiego di materie prime di qualità inferiore al dichiarato -contenuto di chicchi difettosi (gessati, spezzati) superiore al limite legale
Riso	203	33	16,3	-riso miscelato con varietà diverse dal dichiarato -contenuto di bucce superiore al limite legale
Conserven di pomodoro ed altre conserve vegetali	510	91	17,8	-peso sgocciolato inferiore al dichiarato -caratteristiche chimiche non conformi ai limiti di legge
Miele	375	15	4,0	-miele monoflorale elaborato da piante diverse dal dichiarato -caratteristiche organolettiche anomale

<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>6.646</b>	<b>527</b>	<b>7,9</b>
------------------------	--------------	------------	------------

\* L'elevata percentuale di irregolarità dipende soprattutto dal fatto che i campioni sono mirati, cioè vengono prelevati quando si sospetta la commissione di una violazione.

Tab.5

## ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI

Applicazione delle leggi 898/86, 460/87, 428/90, 424/79 e 643/93

Procedimenti definiti nel 1999

Legge 898/86:		Legge 428/90:	
Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse
OLIO	314	311.465.849.000	1
VINO	18	25.121.393.000	2.500.000
ORTOFRUTTA	15	36.478.708.000	420
CARNE	90	2.995.999.000	
CEREALI	217	56.524.882.000	
TABACCO	14	16.563.559.000	
AMBIENTE	446	873.898.000	
<b>TOTALE</b>	<b>1.114</b>	<b>450.024.288.000</b>	<b>298</b>

Legge 424/79:		Legge 460/87:	
Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse
	3	3	34.744.441.000
	500.000		289
<b>TOTALE</b>		<b>56</b>	<b>12.677.877.000</b>

Reg. CEE 643/93 :	
Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse
56	12.677.877.000
	95
<b>TOTALE</b>	<b>95</b>

Tab.6

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL MINISTERO DELLE FINANZE  
GUARDIA DI FINANZA  
ANNO 1999**

**SETTORE SERVIZIO: SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI**

VIOLAZIONI RISCONTRATE:	DELITTI	Nr. 39
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 19
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 23
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0
	<b>TOTALE VIOLAZIONI</b>	<b>Nr 81</b>
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr. 23
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 0
	A PIEDE LIBERO	Nr. 81
	ARRESTO DAVANTI AL PRETOR	Nr. 0
	IGNOTI	Nr. 0
	<b>TOTALE VERBALIZZATI</b>	<b>Nr 104</b>
TRIBUTI EVASI	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	9,000 (MIGLIAIA DI LIRE)	

GENERE	SEQUESTRATO	CONSUMATO IN FROD	N.SEQ.
CARNI E FRATTAGLIE	KG 73	0	6
PESCE FRESCO, REFRIGERATO, CONGELATO	KG. 23	0	4
FORMAGGI E LATTICINI	KG.1	0	1
RISO	KG. 23	0	1
SUCCHI ED ESTRATTI VEGETALI	KG. 412	24	6
OLIO DI OLIVA	KG. 3,603	0	10
OLIO DI SEMI	KG.35,253	3,174	9
ZUCCHERO DI BARBABIETOLA O CANNA	KG. 2,91	0	2
LATTOSIO, GLUCOSIO, ALTRI ZUCCHERI	KG. 24	0	1
PASTE ALIMENTARI	KG.15,156	0	1
PASTICCERIA, PRODOTTI DELLA	KG.13	0	1
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG. 33,722	0	12
BEVANDE ANALCOLICHE AROMATIZZATE	LITRI 69	0	1
BIRRA	LITRI 9,621	0	1
MOSTI UVE PARZIALMENTE FERMENTATI	KG 40,030	0	2
VINI E SPUMANTI	LITRI 193,975	150	3
ACETO	LITRI 635	0	1
ALCOLICI, ALTRI PRODOTTI	LIT/AN 64	0	1

Tab. 7



**II PARTE**

**RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE  
(ANALISI DI LABORATORIO) EFFETTUATE NELL'ANNO 1999  
DAI DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI**



## 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 (A.R.P.A.)/Presidi Multizonali di Prevenzione (P.M.P.) durante il 1999 sono riportati nell'apposito modello "B" di rilevazione dei dati, previsto dal decreto ministeriale 8 ottobre 1998, di cui in **Tab. 8 (Mod. B)**. 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 dal 100% delle Regioni e Province autonome.***

I campioni di alimenti e bevande analizzati in totale sono stati **83.229** di cui **3.692** sono risultati *non regolamentari*, registrando un lieve aumento della percentuale di irregolarità (**4,4%**) rispetto al precedente anno (**4,1%**).

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.

Nella **Fig. 9** viene rappresentata graficamente la distribuzione delle irregolarità riscontrate per classe di determinazione. Esse hanno interessato in ordine decrescente :

- Altri contaminanti biologici (40,0%)
- Composizione (16,2%)
- Etichettatura (12,9%)
- Altri contaminanti chimici (11,3%)
- Altro (8,3%)
- Listeria (4,4%)
- Salmonella (3,9%)
- Metalli pesanti (1,8%)
- Micotossine (1,2%)



La **Fig. 10** e la **Fig. 11** 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:

- Cereali e prodotti di panetteria
- Piatti preparati
- Prodotti lattiero caseari
- Frutta e verdura
- Carni
- Grassi e oli

La percentuale d'incidenza dei campioni irregolari è risultata più elevata nelle seguenti classi di prodotti alimentari, elencati in ordine decrescente (**Fig. 12**):

- altri alimenti (8,8%)
- prodotti destinati ad una alimentazione particolare (6,8%)
- cereali e prodotti di panetteria (6,5%)
- grassi e oli (5,0%)
- gelati e dessert (4,8%)
- cacao e preparazioni a base di cacao (4,7%)
- carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame (4,3%)
- prodotti lattiero caseari (4,1%)
- pesci, crostacei, molluschi ( 3,9%)
- piatti preparati (3,7%)
- additivi (3,6%)
- bevande alcoliche escluso il vino (2,4%)
- vino (2,4%)
- erbe spezie, caffè e tè (2,3%)
- dolciumi (1,9%)

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per classi di alimenti (animali, vegetali e alimenti vari) viene illustrata nella **Fig. 13, Fig. 14 e Fig. 15**.

## 2. Istituti Zooprofilattici Sperimentali

I risultati complessivi degli accertamenti analitici effettuati dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.) durante il 1999 sono riportati in **Tab. 9**.

***I dati sono stati inviati dall' 85,7% delle Regioni e Province autonome.***

I campioni di alimenti e bevande analizzati durante l'anno 1999 sono stati complessivamente **76.589**. Tra i campioni analizzati, **1.349** sono risultati non regolamentari (**1,8%**), registrando un lieve aumento rispetto all'anno passato (**1,6%**). 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 grafico riportato in **Fig. 16** viene rappresentata la distribuzione delle irregolarità per classe di determinazione. Esse risultano interessante in ordine decrescente :

- contaminanti biologici (43,5%)
- composizione (21,6%)
- salmonella (20,3%)
- contaminanti chimici (5,7%)
- metalli pesanti (2,5%)
- altro (2,5%)
- listeria (2,2%)
- etichettatura (1,4%)

La **Fig. 17** e la **Fig. 18** 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
- prodotti lattiero-caseari
- pesci, crostacei e molluschi
- uova e ovoprodotti
- gelati e dessert

La percentuale di incidenza delle irregolarità riscontrate per classe di alimento risulta più elevata in alcuni prodotti tra cui figurano in ordine decrescente (**Fig. 19**):

- Erbe, spezie, caffè, tè (15,4%) <sup>(\*)</sup>
- Prodotti lattiero-caseari (9,0%)
- Cereali e prodotti della panetteria (3,7%)
- Grassi e oli (2,4%)
- Gelati e dessert (1,8%)
- Carni (1,7%)
- Piatti preparati (1,3%)
- Uova e ovoprodotti (1,3%)
- Pesci, crostacei e molluschi (1,2%)

(\*) Tale risultato risulta essere statisticamente poco significativo in quanto si riferisce ad un n° di campioni analizzati (pari a 12) estremamente basso.

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per classi di alimenti (animali, vegetali e alimenti vari) viene illustrata nella **Fig. 20**, **Fig. 21** e **Fig. 22**.

### 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 e Aerea (U.S.M.A.), 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 1999 sono riportati nella **Tab. 10** per quanto riguarda gli Uffici di Sanità Marittima e Aerea, e nella **Tab. 11** per gli Uffici Veterinari Periferici.

Durante il 1999 gli Uffici di Sanità Marittima ed Aerea hanno controllato globalmente **40.121** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui nessuna di provenienza CEE ed il 100% di provenienza da Paesi terzi. Per le partite controllate provenienti da Paesi Terzi, pari a **40.121**, sono risultate irregolari **398** partite, con una percentuale pari all' **1,0%**. In questo caso le irregolarità sono risultate estremamente contenute.

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 1999 sono state introdotte **49.478** 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 **25.715** partite, pari al **52,2%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di laboratorio sono state **2.656** (**5,4%**). Sono state respinte **207** partite, lo **0,4%** 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 respinte al mittente che quelle distrutte o trasformate per altro uso, quale ad esempio l'alimentazione animale.

Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **472.976** partite segnalate agli U.V.A.C., il controllo fisico è avvenuto su **7.260** partite, pari al **1,5%**. Il controllo di laboratorio ha riguardato **1.943** partite, pari allo **0,4%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **227 (0,05%)**.

#### **4. Laboratori Chimici delle Dogane**

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 1999 a fini fiscali, dal Laboratorio Centrale di Roma e dai Laboratori Compartimentali, sono stati in totale **20.985**, di cui **485** risultati non conformi, con una percentuale di irregolarità del **2,3%**, più alta di quella dell'anno 1998 (**2,1%**).

Le matrici alimentari più analizzate sono risultate, in ordine decrescente:

- oli di oliva vergini e non vergini
- spiriti
- cereali
- alimentazione umana ed animale
- vini-acqueviti
- birre e bevande
- prodotti cereali
- altri oli e grassi

Nella **Tab. 12** sono indicati i campioni analizzati da ciascuno Laboratorio Compartimentale.

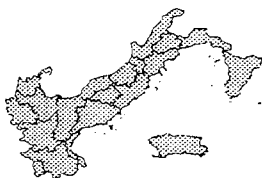
## **5. Tabelle e grafici**



MOD. B Attività di laboratorio

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

PRESIDI MULTINAZIONALI DI PREVENZIONE (P.M.P.) / AGENZIE REGIONALI PROTEZIONE AMBIENTE (A.R.P.A.)

## ANALISI DEI CAMPIONI

## RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONI	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	829	12	0	0	8	0	0	0	2	1	2	0	13
04 01 02	Latte pastorizzato	542	3	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	3
04 01 03	Latte UHT	833	17	0	0	4	0	0	0	1	6	0	7	18
04 01 04	Latte sterilizzato	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	126	11	2	0	8	0	0	0	0	0	1	0	11
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	115	3	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	3
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	489	26	0	0	19	0	0	0	1	1	7	0	28
04 04	Siero di latte	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	315	18	0	0	14	0	0	0	2	1	2	0	19
04 07	Formaggi latticini	2481	151	4	7	107	0	0	0	20	15	13	9	175
	<b>TOTALE</b>	<b>5604</b>	<b>241</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>162</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>16</b>	<b>270</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio	486	20	14	0	1	0	0	0	4	0	3	0	22
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	200	5	1	0	1	0	0	0	3	0	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>686</b>	<b>25</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>27</b>

Tab.8



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Metallo pesanti	Altre			
				Salmonella	Listeria non.	Altre	Micotossine	Altre						
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	1022	56	14	1	9	0	0	1	5	6	15	7	58
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	238	20	9	1	5	0	0	0	2	0	0	3	20
02 04	Altre carni	72	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	3106	114	25	16	51	0	0	1	6	19	6	3	127
	<b>TOTALE</b>	<b>4438</b>	<b>191</b>	<b>48</b>	<b>18</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>13</b>	<b>25</b>	<b>21</b>	<b>13</b>	<b>206</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	79	5	0	0	2	0	0	2	2	0	0	0	6
03 02	Teleostei	212	9	0	0	3	0	0	0	5	0	1	0	9
03 03	Filati e trancie di pesce	184	9	0	1	0	0	0	5	3	0	0	0	9
03 05	Molluschi gasteropodi	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	2134	86	13	0	83	0	0	0	0	0	0	0	96
03 07	Molluschi cefalopodi	429	9	0	0	4	0	0	1	1	0	1	2	9
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	114	7	0	0	1	0	0	0	3	2	1	0	7
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	884	35	1	2	6	0	0	0	4	8	14	1	36
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	45	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2	3
	<b>TOTALE</b>	<b>4111</b>	<b>163</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>5</b>	<b>175</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	135	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
15 01	Grassi alimentari animali	75	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	3890	209	0	0	0	0	0	0	31	141	17	31	220
15 07 01 001	Olio di oliva	697	26	0	0	0	0	0	0	2	10	0	14	26
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1487	76	0	0	0	0	0	0	13	53	6	9	81
15 12	Oli e grassi idrogenati	120	3	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2	3
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	99	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>4319</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>142</b>	<b>18</b>	<b>34</b>	<b>227</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)  
 (\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

Tab.8

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONE	E	E			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>															
16.03	Estratti di carne e di pesce	88	7	0	0	4	0	0	0	1	0	0	0	2	7
20.01	Prep. di ortaggi con aceto	360	18	0	0	6	0	0	0	1	3	1	1	6	18
20.02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	3232	97	0	0	32	0	0	0	16	13	11	19	8	99
21.03	Prep. per salse e salse	1216	148	0	0	33	0	0	0	1	108	11	3	6	162
22.10	Aceti commestibili e succedanei	117	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>5013</b>	<b>271</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>123</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>287</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>															
10.00	Cereali	933	35	0	1	14	1	0	0	0	0	8	8	5	37
11.00	Prodotti della macinazione	2103	122	0	0	13	3	1	8	57	35	10	35	10	127
19.07	Pane, altri prodotti della panetteria	3570	378	0	0	15	0	0	0	51	159	164	164	11	400
19.08	Prodotti di pasticceria e biscotti	6471	308	17	3	171	1	0	7	35	45	60	45	60	339
19.03.01	Paste alimentari seche	1731	66	0	0	24	0	0	14	12	6	12	6	12	68
19.03.02	Paste alimentari all'uovo	1227	75	4	0	42	0	0	8	13	8	4	8	4	79
19.03.03	Paste alimentari speciali	1334	159	7	4	134	0	0	7	27	6	9	6	9	194
	<b>TOTALE</b>	<b>17369</b>	<b>1143</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>413</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>95</b>	<b>311</b>	<b>272</b>	<b>111</b>	<b>272</b>	<b>111</b>	<b>1244</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>															
07.00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	3354	92	2	1	63	0	0	5	12	9	0	0	12	104
08.00	Frutta	2535	60	0	0	27	0	1	25	1	2	4	2	4	60
	<b>TOTALE</b>	<b>5889</b>	<b>152</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>37</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>164</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>															
09.00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	1532	34	0	0	6	9	6	5	5	2	1	2	1	34
25.00	Sala da cucina	97	4	0	0	0	0	0	2	0	1	1	1	1	4
	<b>TOTALE</b>	<b>1629</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>38</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>															
20.07	Succhi e nettari di frutta	1034	35	0	0	6	0	0	4	8	4	13	4	13	35
22.02	Altre bevande non alcoliche	2240	53	0	1	21	0	0	20	4	8	5	8	5	59
	<b>TOTALE</b>	<b>3274</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>94</b>

Tab.8

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE E TICHETTATURA E PRESENTAZIONI		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				E	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>11. VINO</b>														
22 04	Mosti	57	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2
22 05	Vini di uve fresche	3911	93	0	0	1	0	9	7	38	19	19	19	93
	<b>TOTALE</b>	<b>3968</b>	<b>95</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>39</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>95</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>														
22 03	Birra	543	5	0	0	0	0	0	0	0	4	1	0	5
22 06	Vermut e vini aromatizzati	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	368	18	0	0	0	0	0	0	0	5	11	2	19
	<b>TOTALE</b>	<b>940</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>24</b>
<b>13. GELATIE DESSERT</b>														
21 05	Gelati e dessert	3046	149	4	4	169	0	0	0	1	3	7	3	191
	<b>TOTALE</b>	<b>3046</b>	<b>149</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>169</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>191</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>														
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	443	21	0	0	10	2	0	3	3	3	3	1	22
	<b>TOTALE</b>	<b>443</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>22</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>														
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	774	18	0	2	10	0	0	0	0	0	5	2	19
04 10	Miele	304	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>1078</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>22</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>														
08 06	Fruita secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1444	60	0	0	19	30	0	6	5	2	2	2	64
	<b>TOTALE</b>	<b>1444</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>64</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>														
21 06	Preparazioni gastronomiche	13278	497	26	128	401	3	0	19	3	8	31	31	619
	<b>TOTALE</b>	<b>13278</b>	<b>497</b>	<b>26</b>	<b>128</b>	<b>401</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>619</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	891	61	0	0	13	0	2	6	8	19	16	16	64
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	891	61	0	0	13	0	2	6	8	19	16	16	64
	<b>TOTALE</b>	<b>891</b>	<b>61</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>64</b>

Tab.8

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONI			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			METALLI pesanti	Altre	E			E	
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre								
<b>19. ADDITIVI</b>																
29 00	Additivi	258	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	6
31 00	Coloranti	43	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>301</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>11</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>																
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	3417	59	6	4	4	4	0	0	16	6	0	0	8	17	61
	<b>TOTALE</b>	<b>3417</b>	<b>59</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>17</b>	<b>61</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>																
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	279	16	8	0	0	5	0	0	0	1	2	0	0	0	16
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1612	151	3	4	60	1	1	2	16	19	45	6	6	156	
	<b>TOTALE</b>	<b>1891</b>	<b>167</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>65</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>17</b>	<b>21</b>	<b>45</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>172</b>		
	<b>TOTALE NAZIONALE</b>	<b>83229</b>	<b>3692</b>	<b>160</b>	<b>180</b>	<b>1633</b>	<b>50</b>	<b>72</b>	<b>460</b>	<b>659</b>	<b>526</b>	<b>337</b>	<b>4077</b>			

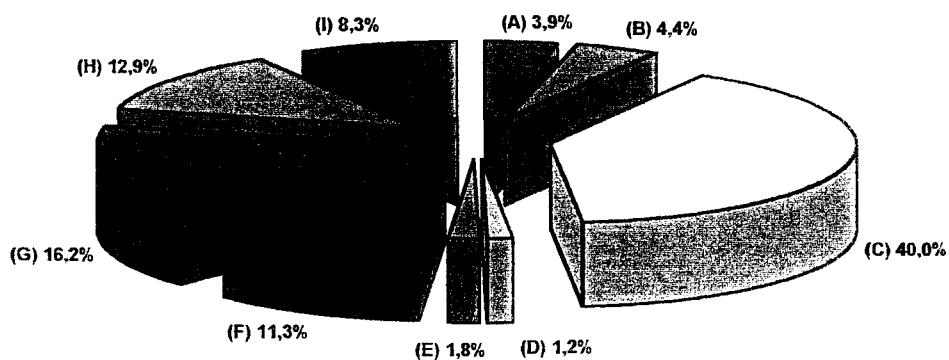
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

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

Tab.8

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE  
Anno 1999**

Analisi effettuate nell'anno 1999: distribuzione delle irregolarità

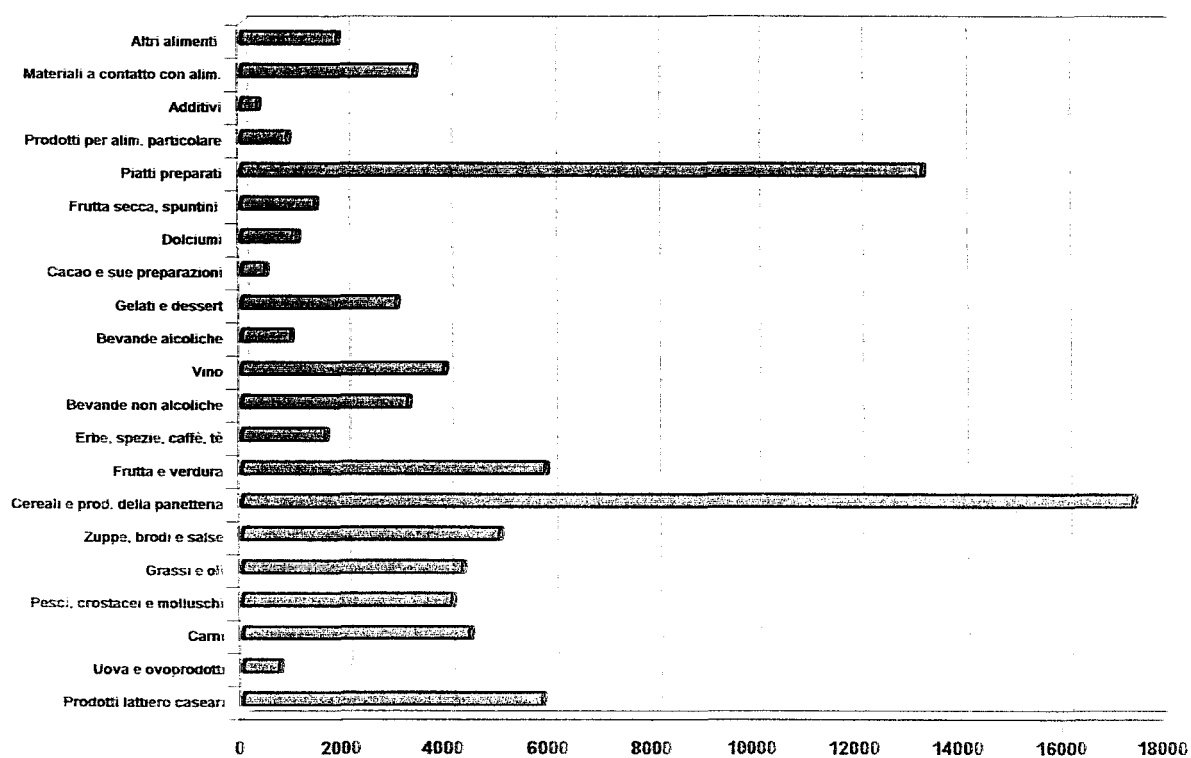


□ A-Salmonella	□ B-Listeria	□ C-Altri contaminanti biologici
□ D-Micotossine	□ E-Metalli pesanti	□ F-Altri contaminanti chimici
□ G-Composizione	□ H-Etichettatura	□ I-Altro

Fig. 9

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE  
Anno 1999**

**Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 1999**



**Fig. 10**

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE  
Anno 1999**

Numero di campioni irregolari analizzati nel 1999

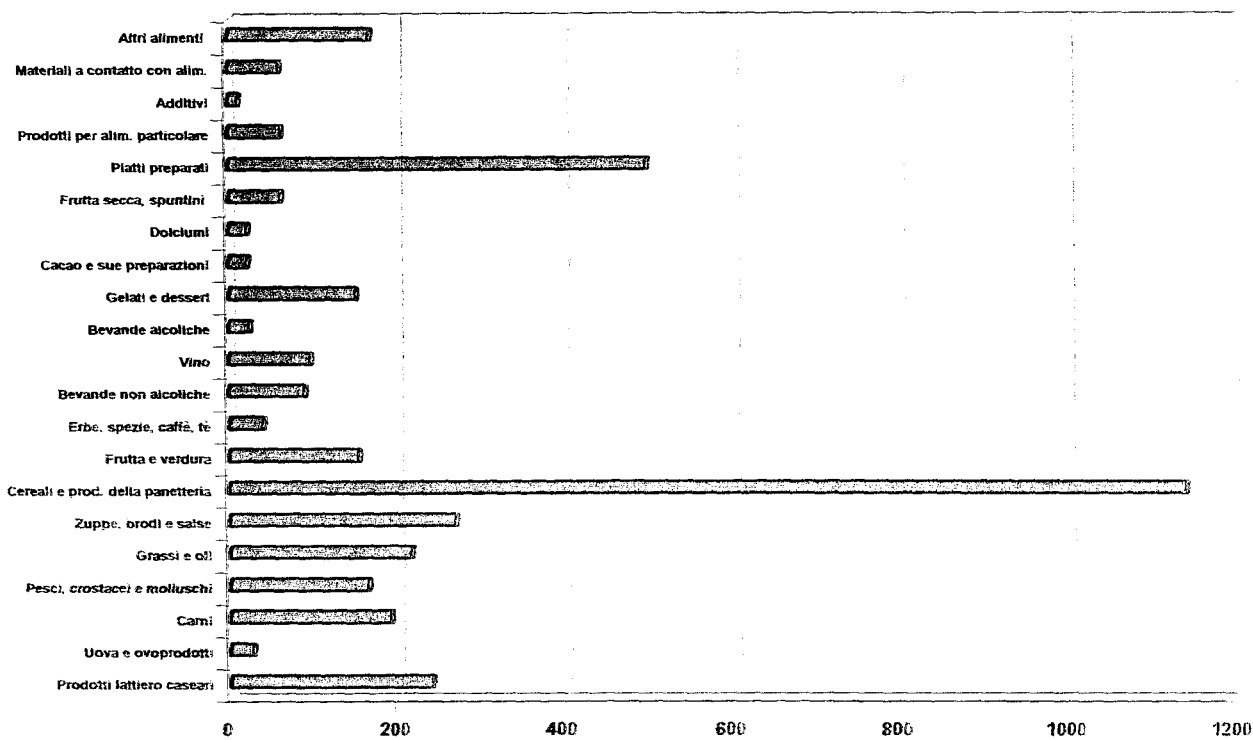


Fig. 11

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE  
Anno 1999**

**Percentuale dei campioni irregolari analizzati nel 1999**

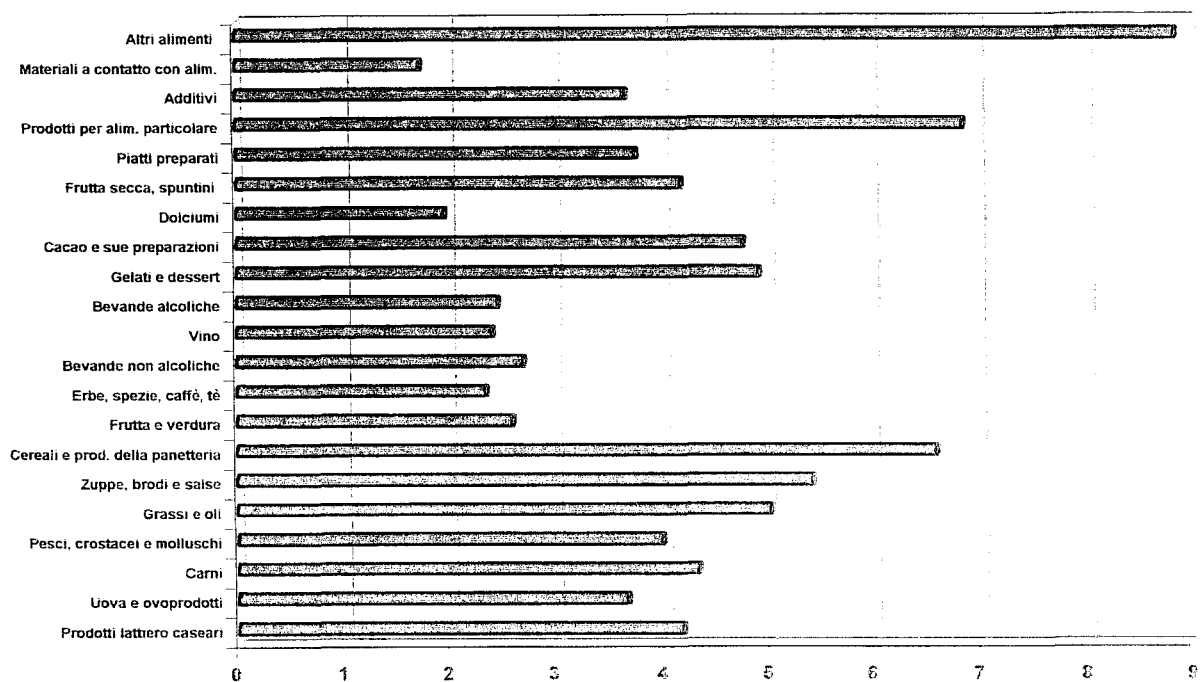
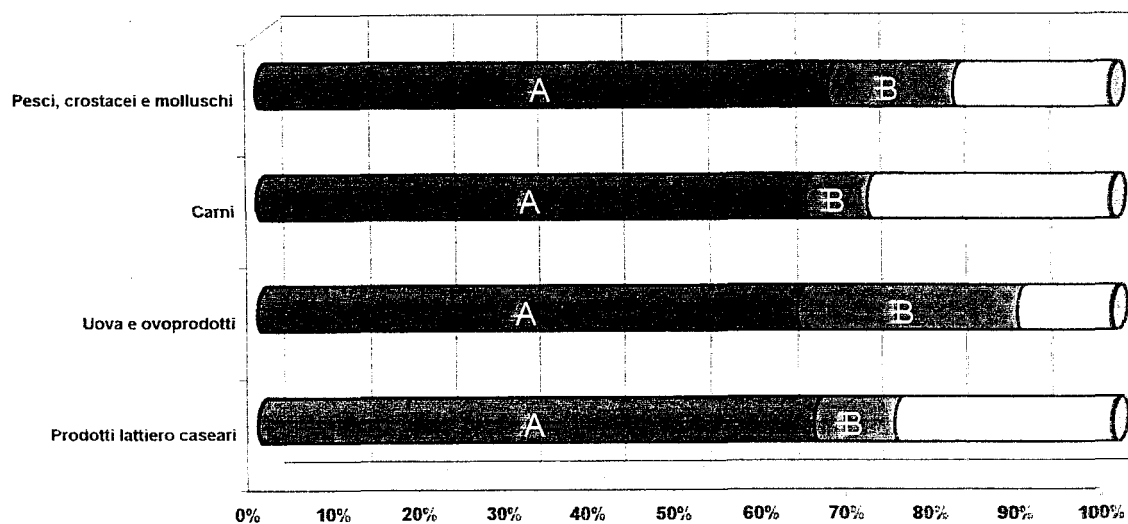


Fig. 12



**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE  
Anno 1999**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità  
in campioni di alimenti di origine animale - anno 1999**



A-Irregolarità biologiche  
 B-Irregolarità chimiche  
 C-Altre irregolarità

Fig. 13

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE  
Anno 1999**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità  
in campioni di alimenti di origine vegetale - anno 1999**

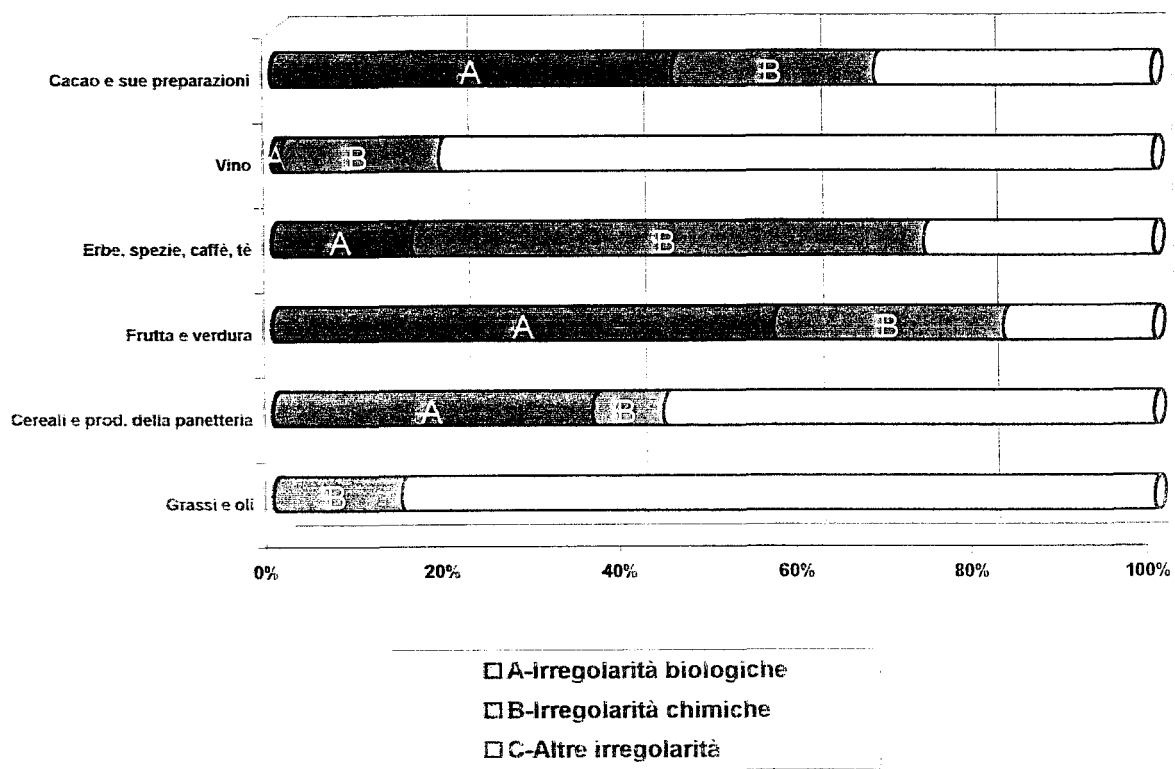


Fig. 14

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE  
Anno 1999**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità  
in campioni di alimenti vari - anno 1999**

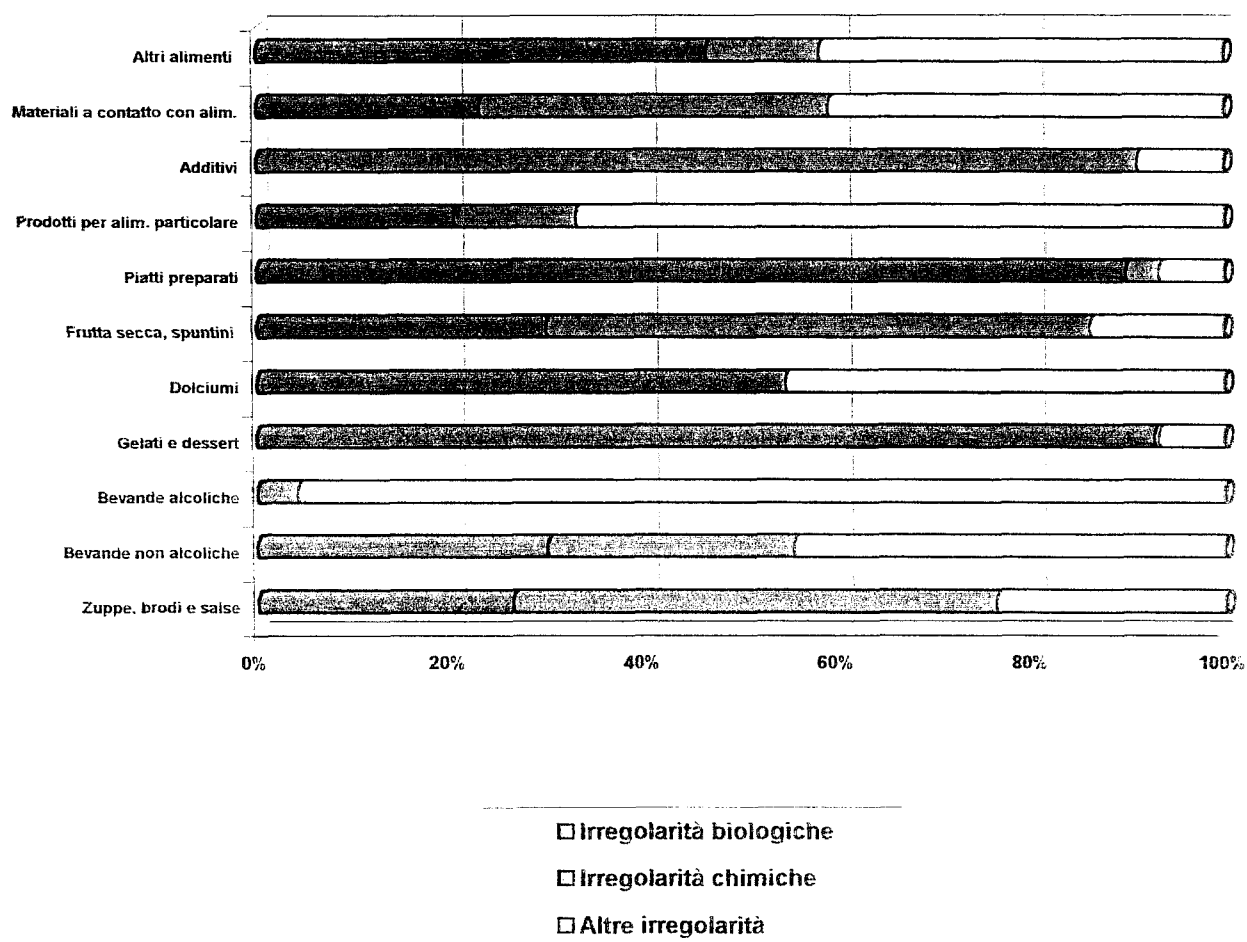
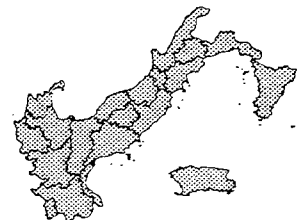


Fig. 15

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO 1999



## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ANALISI DEI CAMPIONI

## ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI (I.Z.S.)

## RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine					Metalli pesanti	Altre
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	13391	212	0	0	46	2	0	8	254	0	3	313
04 01 02	Latte pastorizzato	1151	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
04 01 03	Latte UHT	377	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
04 01 04	Latte sterilizzato	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	155	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	531	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	2
04 04	Siero di latte	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	401	3	0	0	0	0	0	0	7	0	0	7
04 07	Formaggi, latticini	6124	295	3	4	276	0	0	1	4	5	4	297
	<b>TOTALE</b>	<b>22246</b>	<b>515</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>326</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>266</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>622</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	2215	30	20	0	8	0	0	1	2	0	1	32
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	74	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>2289</b>	<b>31</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>33</b>

Tab.9

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irrigolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Metalli pesanti	Altre				
				Salmonella	Listeria mont.	Altre	Micotossine						
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	11394	143	41	6	60	0	4	26	13	1	17	168
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1936	28	10	1	9	0	0	8	1	0	1	30
02 04	Altre carni	3055	25	16	0	10	0	0	1	0	0	1	28
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	11117	280	187	12	58	1	0	5	40	12	8	323
	<b>TOTALE</b>	<b>27502</b>	<b>476</b>	<b>254</b>	<b>19</b>	<b>137</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>40</b>	<b>54</b>	<b>13</b>	<b>27</b>	<b>549</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	184	5	0	0	0	0	5	0	0	0	2	7
03 02	Teleostei	2090	24	1	2	9	0	2	20	2	2	1	39
03 03	Filetti e trance di pesce	935	24	1	4	1	0	13	0	5	0	0	24
03 05	Molluschi gasteropodi	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	2564	129	9	0	135	0	5	0	0	0	0	149
03 07	Molluschi cefalopodi	4195	15	0	0	1	0	10	2	2	0	0	15
03 08	Echinodermi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	2917	19	1	0	3	0	0	15	0	0	0	19
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	3535	9	1	1	2	0	0	0	8	0	0	12
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1139	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>17595</b>	<b>225</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>151</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>37</b>	<b>17</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>265</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	73	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4
15 07 01 001	Olio di oliva	9	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>167</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (rippe, ciccioli ecc.)

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

Tab.9

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	18	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	73	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 03	Prep. per salse e salse	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>171</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	190	16	12	0	10	0	0	0	1	0	1	24
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	104	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4
19 03 01	Paste alimentari secche	105	7	0	0	6	0	0	0	0	3	0	9
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	262	4	1	0	4	0	0	0	0	0	0	5
19 03 03	Paste alimentari speciali	248	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
	<b>TOTALE</b>	<b>957</b>	<b>35</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>46</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	79	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08 00	Frutta	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>116</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	12	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	2
25 00	Sale da cucina	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Tab.9

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE									
		Irregolari	Totale	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	1993	36	1	2	36	0	0	0	0	0	0	39
	<b>TOTALE</b>	<b>1993</b>	<b>36</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>39</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	962	3	0	0	3	0	0	0	2	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>967</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1344	18	11	2	3	0	0	0	1	0	1	18
	<b>TOTALE</b>	<b>1344</b>	<b>18</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>18</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	<b>TOTALE</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	762	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>762</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	265	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>341</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOTALE NAZIONALE</b>	<b>76589</b>	<b>1349</b>	<b>322</b>	<b>35</b>	<b>690</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>91</b>	<b>343</b>	<b>23</b>	<b>40</b>	<b>1587</b>	

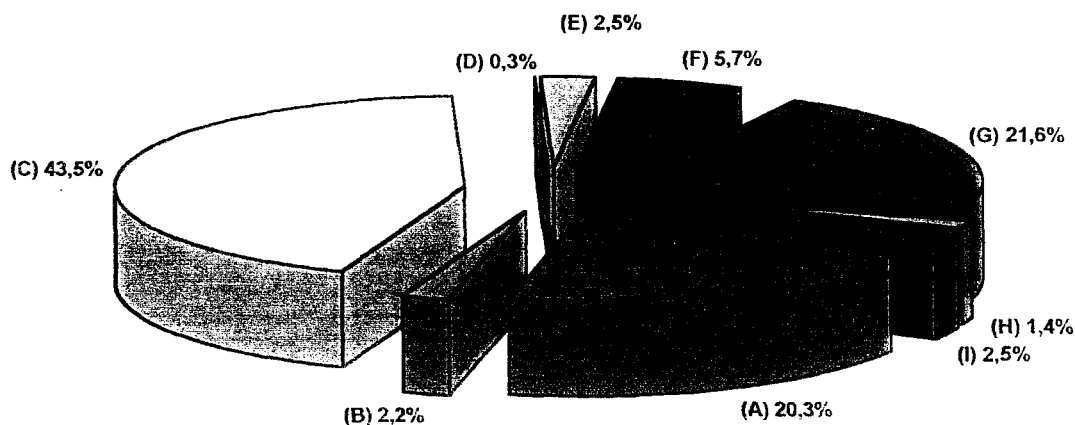
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Tab.9



**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI  
Anno 1999**

**Analisi effettuate nell'anno 1999: distribuzione delle irregolarità**



□ A-Salmonella	□ B-Listeria mon.	□ C-Altri contaminanti biologici
□ D-Micotossine	□ E-Metalli pesanti	□ F-Altri contaminanti chimici
□ G-Composizione	□ H-Etichettatura	□ I-Altro

Fig. 16

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI  
Anno 1999**

**Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 1999**

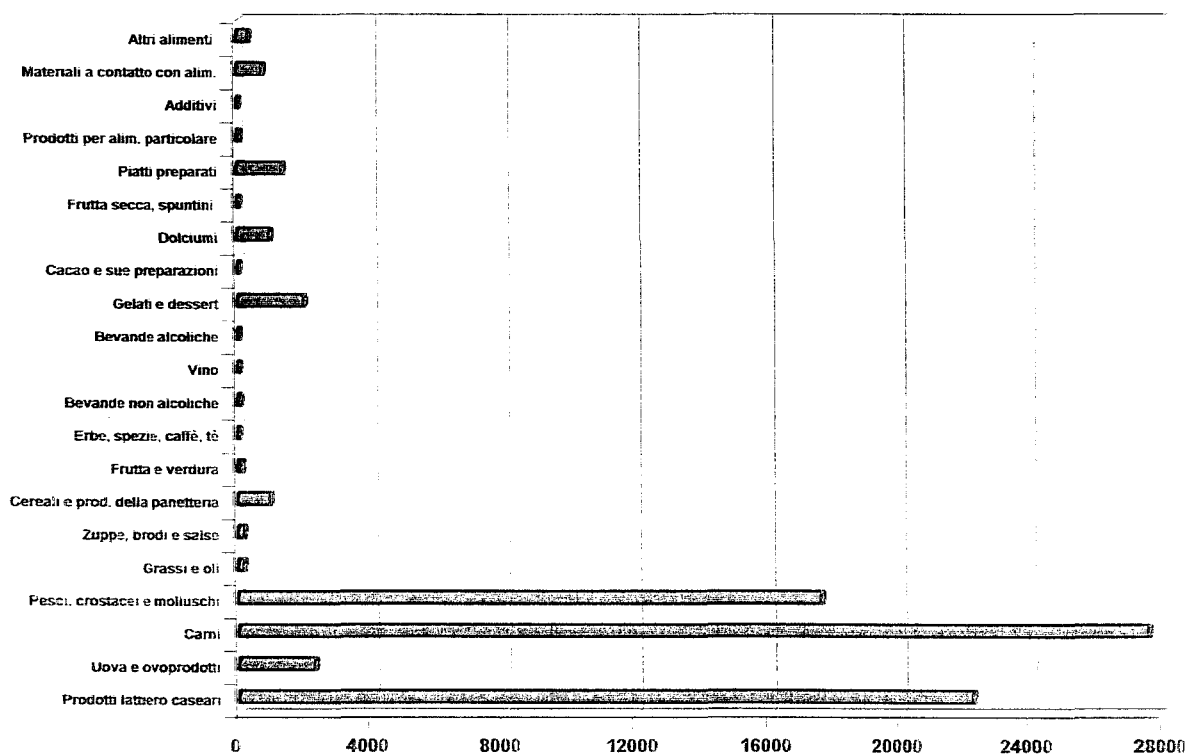


Fig. 17

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI  
Anno 1999**

Numero di campioni irregolari analizzati nel 1999

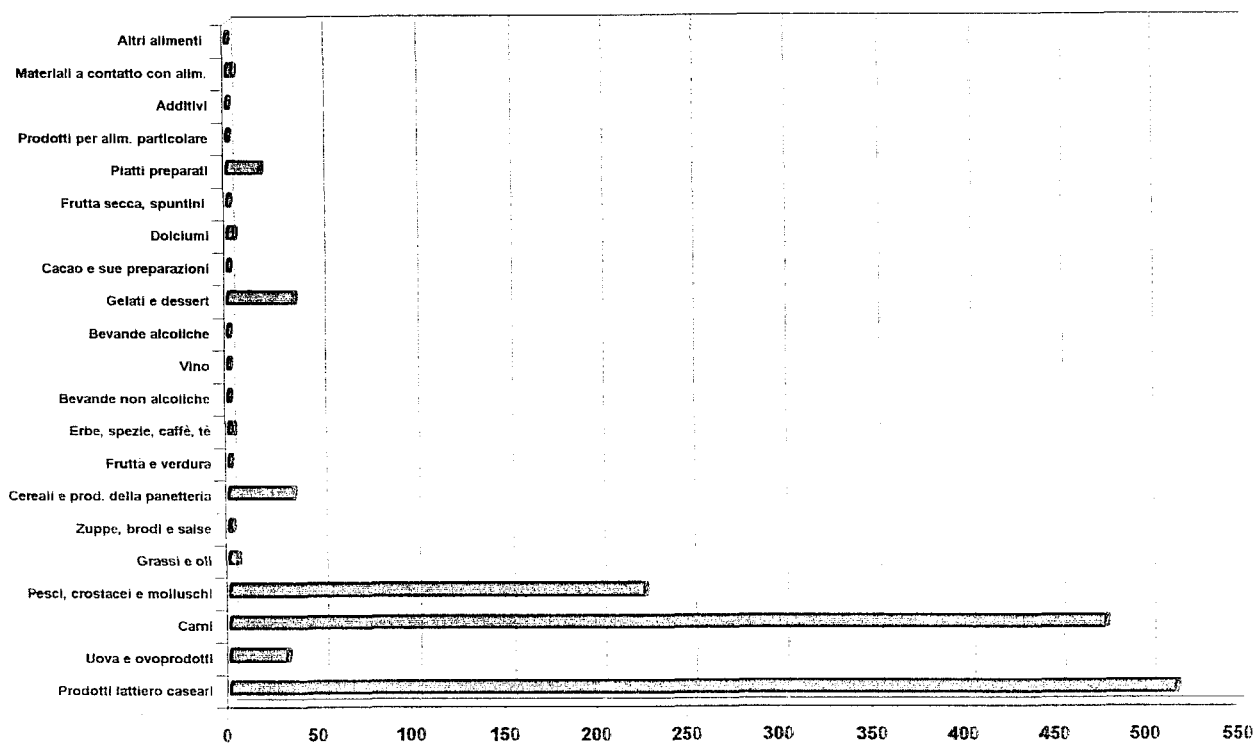


Fig. 18

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI  
Anno 1999**

**Percentuale dei campioni irregolari analizzati nel 1999**

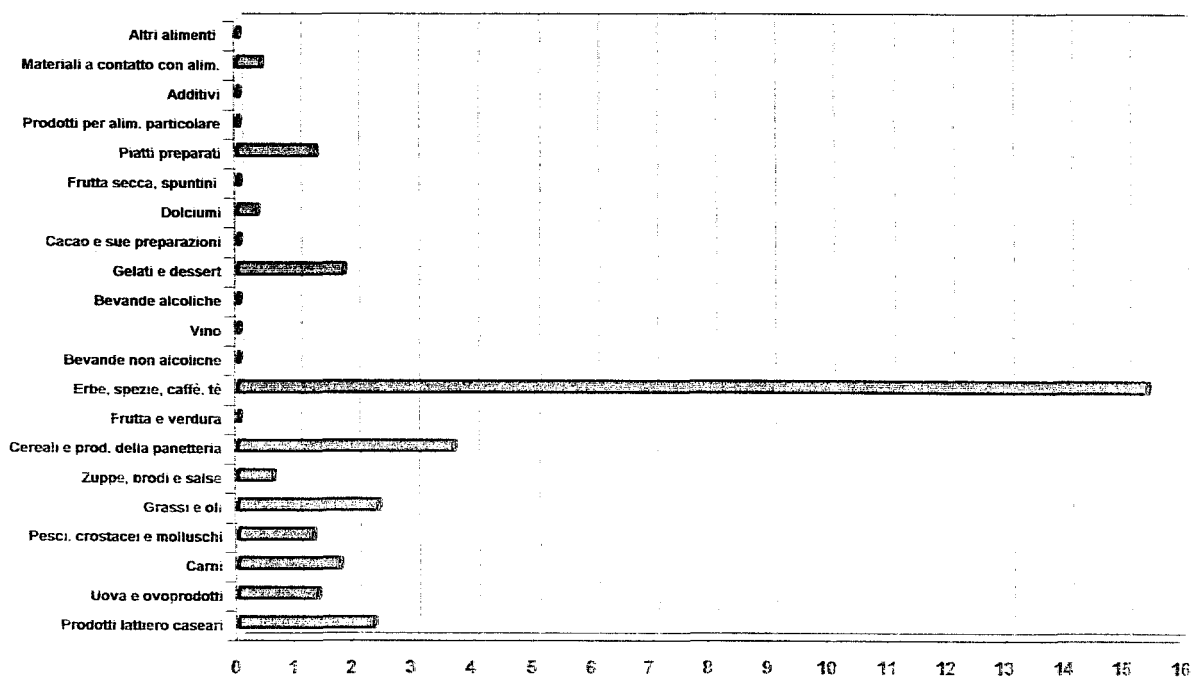
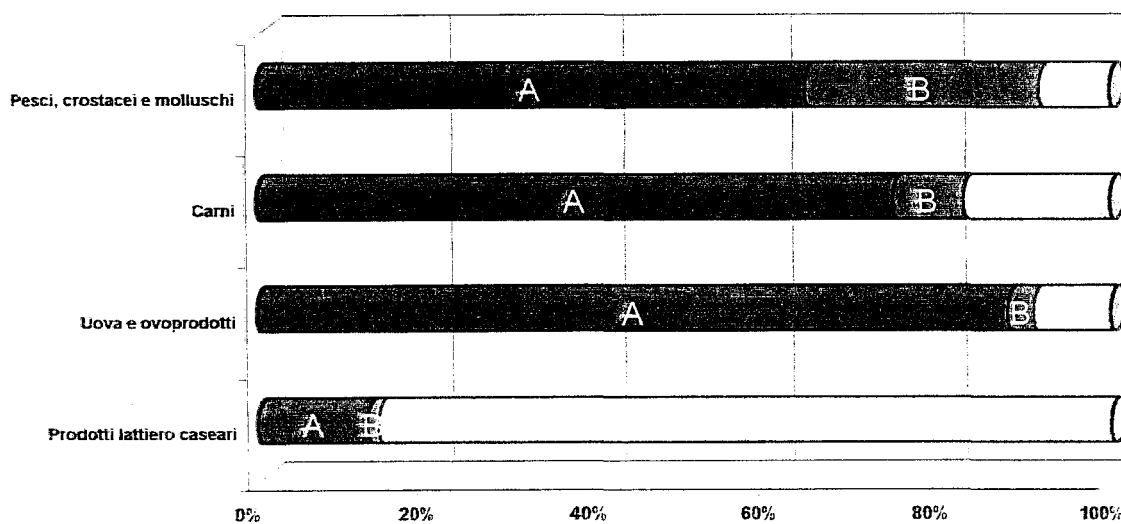


Fig. 19

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI  
Anno 1999**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità  
in campioni di alimenti di origine animale - anno 1999**



- (A) Irregolarità biologiche
- (B) Irregolarità chimiche
- (C) Altre irregolarità

Fig. 20

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI  
Anno 1999**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità  
in campioni di alimenti di origine vegetale - anno 1999**

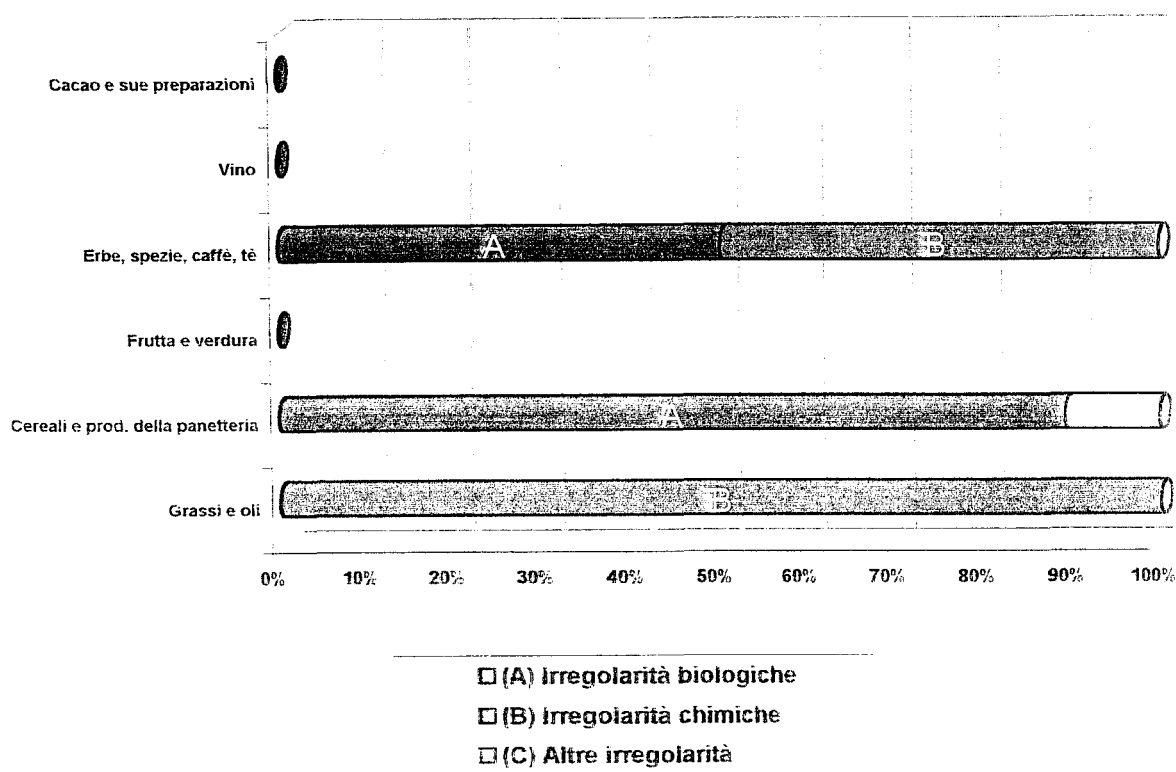


Fig. 21

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI  
Anno 1999**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità  
in campioni di alimenti vari - anno 1999**

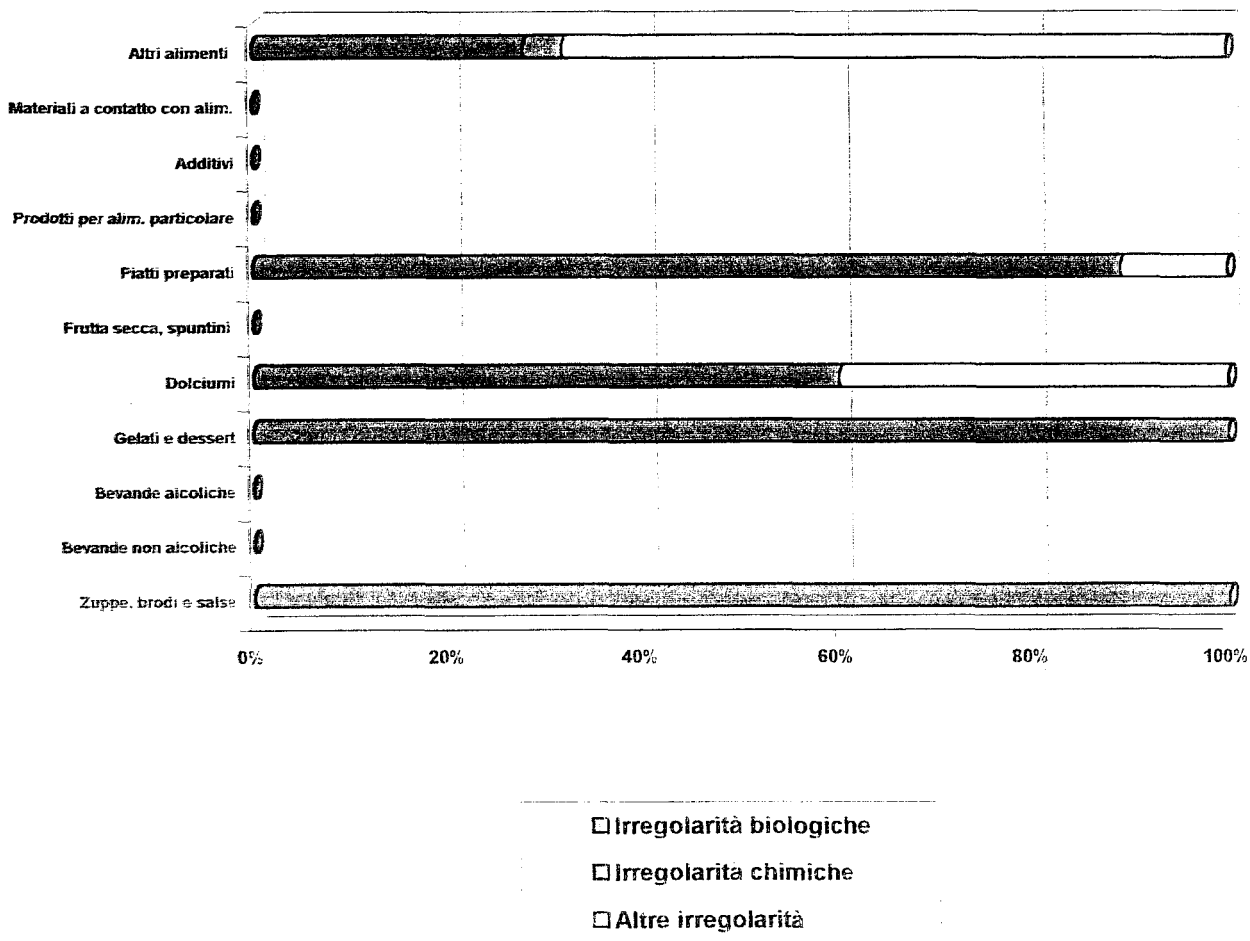


Fig. 22

MINISTERO DELLA SALUTE  
 ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI UFFICI DI SANITA' MARITTIMA ED AEREA (U.S.A. (\*) e U.S.M.A. (\*\*))  
 IMPORTAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE  
 ANNO 1999

	Partite controllate	Partite irregolari	CONTROLLI EFFETTUATI			IRREGOLARITA' RISCONTRATE (***)				
			% irregolari	Controlli documentali	Controlli fisici	Controlli di laboratorio	Motivi document	Motivi fisici	Motivi di laboratorio	Totale
DA PAESI CEE (****)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
DA PAESI TERZI	40.121	398	1%	25.315	15.208	4.936	173	43	153	369
TOTALE	40.121	398	1%	25.315	15.208	4.936	173	43	153	369

(\*) Uffici di Sanità Aerea deputati ad effettuare controlli prevalentemente sui prodotti alimentari di origine vegetale provenienti da Paesi Terzi  
 (\*\*) Uffici di Sanità Marittima ed Aerea deputati ad effettuare controlli prevalentemente sui prodotti alimentari di origine vegetale provenienti da Paesi Terzi  
 (\*\*\*) La stessa partita può presentare una o più tipologie di irregolarità  
 (\*\*\*\*) 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. 10



**ATTIVITA' DI VIGILANZA DEGLI UFFICI VETERINARI DI CONFINE**  
**PARTITE DI IMPORTAZIONE**  
**ANNO 1999**

	CONTROLLI EFFETTUATI			IRREGOLARITA' RISCONTRATE			
	Partite presentate all'importazione	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 (b)	472.976	7.260	1.943	92	64	71	227
DA PAESI TERZI (c)	49.478	25.715	2.656	81	77	49	207
<b>TOTALE</b>	<b>522.454</b>	<b>32.975</b>	<b>4.599</b>	<b>173</b>	<b>141</b>	<b>120</b>	<b>434</b>

Tab. 11

**LABORATORI CHIMICI DELLE DOGANE  
CONTROLLI EFFETTUATI NELL'ANNO 1999**

<b>Laboratori chimici</b>	<b>Campioni totali analizzati</b>	<b>Campioni non conformi</b>
<b>Bari</b>	<b>1561</b>	<b>60</b>
<b>Bologna</b>	<b>2606</b>	<b>6</b>
<b>Cagliari</b>	<b>402</b>	<b>14</b>
<b>Catania</b>	<b>68</b>	<b>0</b>
<b>Como</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Genova</b>	<b>2553</b>	<b>63</b>
<b>Livorno</b>	<b>1010</b>	<b>2</b>
<b>Milano</b>	<b>1167</b>	<b>35</b>
<b>Napoli</b>	<b>2531</b>	<b>72</b>
<b>Palermo</b>	<b>1774</b>	<b>38</b>
<b>Roma</b>	<b>2070</b>	<b>66</b>
<b>Savona</b>	<b>1793</b>	<b>41</b>
<b>Torino</b>	<b>694</b>	<b>39</b>
<b>Trieste</b>	<b>792</b>	<b>30</b>
<b>Venezia</b>	<b>836</b>	<b>16</b>
<b>Verona</b>	<b>1128</b>	<b>3</b>
<b>TOTALI</b>	<b>20985</b>	<b>485</b>

Tab. 12



**III PARTE**  
**PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO**  
**NELL'ANNO 1999**



## **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) relativamente all'anno 1999.

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.

Il Dipartimento degli Alimenti e Nutrizione e della Sanità Pubblica Veterinaria (D.A.N.S.P.V.) ha realizzato appositi rapporti, inviati alla Commissione dell'Unione Europea ed alle Amministrazioni ed Organismi interessati, relativi all'elaborazione dei risultati dei programmi suddetti. Questi ultimi sono stati inoltre presentati nel corso di una conferenza stampa organizzata dal Ministero della Sanità, tenutasi nel mese di giugno 2000.

### **1.1. Risultati del programma per l'anno 1999**

Il numero totale di campioni di prodotti ortofrutticoli analizzati nel corso dell'anno 1999 e trasmessi al S.I.S., è stato pari a **7.802 (Tab. 13)**, valore notevolmente superiore (circa il **78,5%**) al numero minimo di campioni indicato nel D.M. 23/12/92, pari a **4.370**.

I dati pervenuti hanno riguardato il **82,5%** del totale dei laboratori antiparassitari del S.S.N.

Il numero di campioni risultati non regolamentari sono stati **49 su 4.003 (1,2%)** per la frutta, e **51 su 3.799 (1,3%)** per gli ortaggi (**Fig. 23**).

Gli alimenti maggiormente campionati sono stati

#### ***per gli ortaggi***

- pomodoro
- lattuga

- patata
- zucchini
- sedano
- carota
- peperone
- finocchio
- carciofo
- melanzana

***per la frutta***

- mela
- pesca
- uva
- pera
- arancia
- fragola
- kiwi
- limone
- albicocca
- prugna

Fra le sostanze attive maggiormente contaminanti, troviamo

***nei campioni d'ortaggi:***

- clorotalonil
- procimidone
- clorpirifos-metile
- dieldrin
- endosulfan
- etoprofos

**nei campioni di frutta:**

- procimidone
- azinfos-metile
- imazalil
- propiconazolo
- solfito alcalini e alcalino-terrosi
- 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:

- sedano (10,9%)
- carota (2,5%)
- lattuga (2,2%)
- cetriolo (1,9%)
- scarola (1,6%)
- peperone (1,4%)

Nell'ambito della classe della **frutta** troviamo:

- limone (6,3%)
- pompelmo (3,8%)
- clementino (2,2%)
- uva (1,9%)
- albicocca (1,5%)
- fragola (1,4%)
- pesca (1,2%)

Nella **Tab. 14** sono riportati i dati relativi alla distribuzione dei residui sul totale dei **7.802** campioni d'ortofruitticoli analizzati. I campioni privi di residui rilevabili sono stati **5.336 (68,4%)**, quelli monoresiduo sono stati **1.482 (19,0%)**, quelli multiresiduo **984 (12,6%)**.

La **Fig. 24** mostra nel dettaglio tale andamento, sempre distinguendo tra frutta ed ortaggi; in particolare nella frutta, a fronte di una percentuale d'irregolarità più bassa rispetto agli ortaggi, si rileva una presenza di campioni monoresiduo superiore (**23,9%**) rispetto agli ortaggi (**13,8%**).



## 1.2. Riepilogo dei risultati

Nel corso del programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari per l'anno 1999, sono stati analizzati complessivamente **7.802** campioni d'ortofrutticoli (ortaggi e frutta) raccolti in diversi punti della filiera, e di questi **100** sono risultati non regolamentari, con una percentuale pari al **1,3%**.

Confrontando il risultato di irregolarità con quello degli anni precedenti, risulta evidente come la percentuale di irregolarità negli ortofrutticoli abbia subito un costante decremento a partire dal 1993, primo anno di attuazione del programma, continuando a ridursi in maniera costante negli anni 1993 (**5,6%**), 1994 (**4,8%**), 1995 (**2,3%**), 1996 (**2,1%**), 1997 (**1,7%**), 1998 (**1,3%**) e 1999 (**1,3%**). Questo è frutto sia di una revisione in senso restrittivo operata dal Ministero della salute su alcuni impieghi ammessi, sia di una maggiore attenzione da parte delle strutture deputate al controllo ufficiale, nonché di una crescente consapevolezza degli operatori agricoli nell'impiego dei prodotti fitosanitari. Tale risultato, inoltre, è confrontabile e comunque lievemente inferiore a quello rilevato in altri Paesi dell'Unione Europea negli anni precedenti.

L'indice d'attività per l'anno 1999, inteso come rapporto tra il numero di campioni globali analizzati per 100.000 (centomila) abitanti, è risultato pari a **13,2**, valore ben rapportabile agli indici d'attività degli altri Paesi dell'Unione Europea.

Il bilancio relativo alla presentazione sui dati del P.N.R.A. e sulla partecipazione delle strutture territoriali del Servizio Sanitario Nazionale è globalmente positivo, ancorché in continua evoluzione, ed offre un quadro complessivo ampio e rispondente agli obiettivi preposti nell'ambito del Sistema nazionale di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

### **1.3. Tabelle e Grafici**



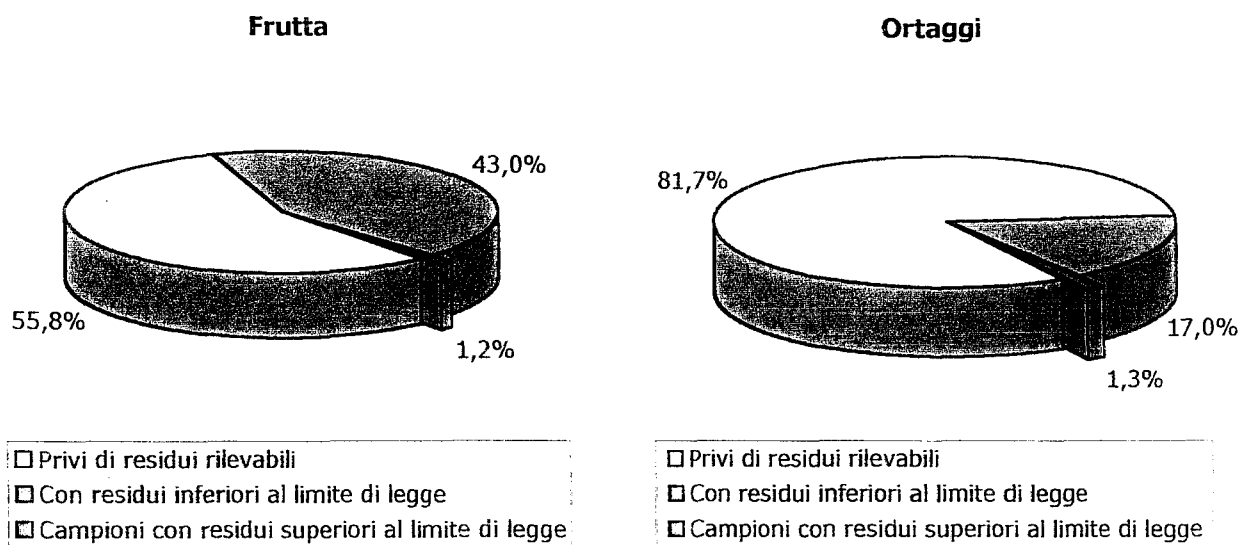
**RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 1999**  
**RIEPILOGO RISULTATI ANALITICI**

	Totale campioni	Campioni regolari		Campioni con residui superiori al limite di legge	% campioni con residui superiori al limite di legge
		Privi di residui rilevabili	Con residui inferiori al limite di legge		
<b>Frutta</b>	4.003	2.232	1.722	49	1,2
<b>Ortaggi</b>	3.799	3.104	644	51	1,3
<b>TOTALE</b>	<b>7.802</b>	<b>5.336</b>	<b>2.366</b>	<b>100</b>	<b>1,3</b>

Tab. 13

**RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 1999**

**INCIDENZA DEI RESIDUI DI PESTICIDI SULL'ESITO DEL CAMPIONAMENTO**



**Fig. 23**

**RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 1999**  
**DISTRIBUZIONE DEI RESIDUI**

	<b>Totale campioni</b>	<b>Campioni privi di residui</b>	<b>% campioni privi di residui</b>	<b>Campioni monoresiduo</b>	<b>% campioni monoresiduo</b>	<b>Campioni multiresiduo</b>	<b>% campioni multiresiduo</b>
<b>Frutta</b>	4.003	2.232	55,7	956	23,9	815	20,4
<b>Ortaggi</b>	3.799	3.104	81,8	526	13,8	169	4,4
<b>TOTALE</b>	<b>7.802</b>	<b>5.336</b>	<b>68,4</b>	<b>1.482</b>	<b>19,0</b>	<b>984</b>	<b>12,6</b>

Tab. 14

**RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 1999**

**DISTRIBUZIONE DEI RESIDUI**

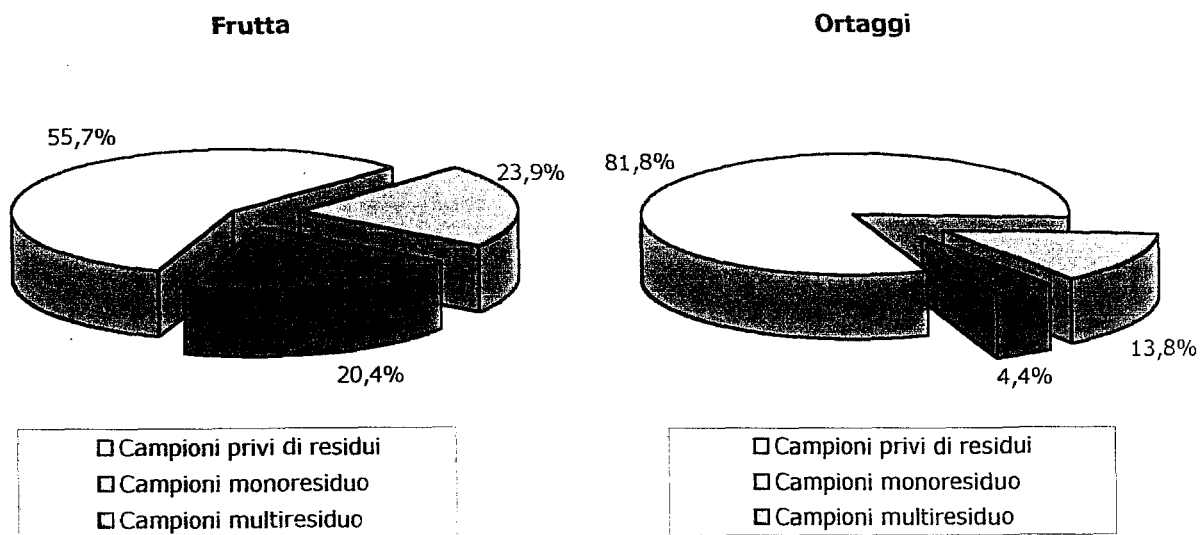


Fig. 24

**IV PARTE**  
**CONCLUSIONI**





## **1. Conclusioni generali sulle attività di controllo ufficiale per l'anno 1999 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 1999, 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 (Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente **159.818**, di cui **5.041** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità pari al **3,1%**, in lieve aumento rispetto al precedente anno (**2,9%**).

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

- prodotti destinati ad una alimentazione particolare (6,8%)
- cereali e prodotti di panetteria (6,5%)
- grassi e oli (5,0%)
- gelati e dessert (4,8%)
- cacao e preparazioni a base di cacao (4,7%)

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

- Prodotti lattiero-caseari (9,0%)
- Cereali e prodotti della panetteria (3,7%)

Gli Uffici di Sanità Marittima ed Aerea hanno controllato globalmente **40.121** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, tutte provenienti da Paesi terzi. Le irregolarità riscontrate globalmente sulle partite presentate all'importazione sono state pari allo **1,0%**.

Nel 1999 sono state introdotte **49.478** 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 **25.715** partite, pari al **52,0%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di tipo laboratoristico sono state **2.656 (5,4%)**. Sono state respinte **207** partite, lo **0,4%** delle partite presentate all'importazione. Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **472.976** partite segnalate agli Uffici Veterinari Periferici (U.V.A.C.) il controllo fisico è avvenuto su **7.260** di esse (**1,5%**). Il controllo di laboratorio ha riguardato **1.943** partite, pari allo **0,4%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **227 (0,05%)**.

### **Settore igienico-sanitario - attività ispettiva**

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i Servizi d'Igiene Pubblica ed i Servizi Veterinari delle A.S.L. hanno globalmente controllato **684.487** unità, delle quali **73.213 (10,7%)** sono risultate non regolamentari. Le unità controllate sono risultate pari al **54,0%** 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 Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L., le infrazioni più diffuse riscontrate lungo la filiera alimentare hanno riguardato principalmente le seguenti tipologie:

- Igiene generale (61,2%)
- Altro (17,4%)
- Igiene (HACCP, formazione personale) (14,3%)

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

- Igiene generale (52,3%)
- Altro (19,4%)
- Igiene (HACCP, formazione personale) (19,4%)

Relativamente alle attività ispettive dei **N.A.S.**, si continuano a rilevare nell'anno 1999, percentuali di irregolarità elevate (**20,7%** infrazioni penali e **43,9%** infrazioni amministrative contestate).

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

- ◆ zuccheri e sofisticanti (96,9%)
- ◆ ristorazione (81,8%)
- ◆ farine, pane e pasta (70,1%)
- ◆ vini e alcolici (59,9%)
- ◆ carni e allevamenti (55,3%)
- ◆ acque e bibite (54,9%)
- ◆ conserve alimentari (53,0%)
- ◆ prodotti ittici (50,4%)
- ◆ latte e derivati (49,3%)
- ◆ salumi e insaccati (42,5%)
- ◆ dietetici (36,7%)
- ◆ oli e grassi (34,9%)

A fronte di un numero globale di ispezioni pari a **28.786**, sono state rilevate un numero di infrazioni penali pari a **5.953**, 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 campioni di prodotti alimentari, sia di origine animale che vegetale, analizzati nel 1999 dall'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali sono stati complessivamente pari a **6.646**, di cui **527** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non

conformità pari al **7,9%**, in diminuzione rispetto al precedente anno (**9,8%**). L'attività di analisi è stata indirizzata principalmente verso i settori vitivinicolo (**56,1%**), lattiero-caseario (**9,7%**) ed oleario (**14,2%**). Le irregolarità di tipo merceologico più diffuse hanno riguardato per il **10,3%** gli oli, per il **7,1%** il latte ed i suoi derivati, per il **5,7%** i vini, liquori ed altri prodotti vitivinicoli.

### **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 **15.276** ditte, il **10,2%** rispetto a quelle censite. Le ditte non in regola sono risultate pari a **2.469**, pari al **16,2%**. Le irregolarità hanno riguardato soprattutto, in ordine decrescente:

- mangimi ed integratori (37,7%)
- fertilizzanti (35,8%)
- sementi (26,9%)
- vitivinicolo (22,3%)
- riso (20,4%)
- liquori e acquaviti (16,3%)

Le visite ispettive sono state pari a **24.858**, e sono stati incentrate, come per l'attività analitica, in maniera preponderante nei settori vitivinicolo, lattiero-caseario ed oleario, in ragione dell'importanza che tali settori rivestono nel comparto produttivo agroalimentare italiano. In occasione di tali visite sono stati controllati complessivamente **53.118** prodotti.

### **Settore fiscale - attività analitica**

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 1998 dai Laboratori Chimici delle Dogane del Ministero delle Finanze sono stati in totale **20.985**, con una percentuale di irregolarità del **2,3%**.

Le matrici alimentari più analizzate sono risultate, in ordine decrescente, oli di oliva vergini e non vergini, spiriti, cereali, alimentazione umana ed animale, vini-acqueviti, birre e bevande, cereali, altri oli e grassi.

### **Settore fiscale - attività ispettiva**

L'attività ispettiva della *Guardia di Finanza* ha evidenziato nel corso del 1999 un numero di violazioni pari a **81**, con un totale di **104** soggetti verbalizzati. Le operazioni di sequestro risultano in totale **63**, ed hanno riguardato principalmente altri prodotti alimentari (19,0%), olio di oliva (15,9%), olio di semi (14,3%), carni e frattaglie (9,5%), ecc.

**In conclusione**, si può rilevare che nell'anno 1999 i numeri delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, sono molto 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 verificare 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*". Tali direttive, recepite rispettivamente con i D.Lgss. 155/97 e 156/97, prevedono 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 suindicati 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**





## **REGIONE ABRUZZO**



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

ABRUZZO

R 130 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. STEFANO GIOVANNOLI

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

15

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

3

	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'	35	59	14	468	240	225	650	289	420
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	84	106	37	441	64	102	128	117	151
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.913	1.062	14	1.126	64	102	253	59	207
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	14	53	7	0	0	10	0	0
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	119	94	0	97	0	0	30	40	0
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	1	0	0	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	0	17	0	3	0	0	20	0	1
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	0	14	2	16	0	0	22	0	0
b) notizie di reato	2	6	0	4	0	0	3	0	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 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.



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	PRESENTAZION E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altro	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	10	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello sirutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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







XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		E PRESENTAZIONI	E				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine			Metalli pesanti	Altre		
<b>19. ADDITIVI</b>													
29.00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31.00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34.00	Materiali a contatto con gli alimenti	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04.11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21.07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>59</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>

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

## **REGIONE BASILICATA**



MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: BASILICATA

R 170 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. ANGELO RAFFAELE RINALDI

TELEFONO:

0971 448835

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE:

SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

5

	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'	401	178	271	2.848	192	188	1.837	183	741
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	304	91	230	2.622	128	165	1.156	151	418
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	463	90	224	2.996	107	198	1.436	234	465
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	2	2	85	0	1	51	9	19
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	81	66	67	281	2	0	77	32	63
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	1	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	81	0	0	20	1	0	9	4	7
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	0	0	3	0	0	9	0	5
c) composizione	0	0	0	1	0	0	0	0	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	2	0	0	1	0	13
f) altro	0	0	0	0	0	0	0	0	1
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	68	2	8	24	0	0	40	4	6
b) notizie di reato	25	0	1	0	0	0	1	0	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 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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: BASILICATA

R 170 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. ANGELO RAFFAELE RINALDI

TELEFONO: 0971 448835

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	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'	5.979	191	56	1.713	862	825	562	176	421
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.445	183	52	1.531	342	755	439	166	408
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	26.252	351	294	1.520	342	771	429	206	502
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	30	16	5	34	5	10	8	11	9
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	50	210	52	235	5	1	25	34	179
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	4	1	4	0	0	2	1	1
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	0	6	10	25	0	9	8	7	2
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	90	30	350	450	0	130	50	10
c) composizione	0	10	15	0	0	0	0	1	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	10	8	30	0	0	15	4	3
f) altro	0	32	10	33	10	27	12	8	5
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	0	3	0	7	0	3	4	16	8
b) notizie di reato	0	4	0	2	0	4	3	3	1

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.



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Metallo pesanti	Altre		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre					
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teloostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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







## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONE	E	E		
				Salmonella	Listeria mont.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>1037</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>10</b>

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



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria m.p.n.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	21	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	79	3	1	2	0	0	0	0	1	0	0	4
	<b>TOTALE</b>	<b>199</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 00	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 00	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello sirutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>19. ADDITIVI</b>											
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>											
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>											
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>532</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>8</b>

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

**BOLZANO (P.A.)**





MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

BOLZANO

R 042 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

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'	17	103	71	641	0	31	3.977	362	217
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2	75	33	156	11	24	979	166	152
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2	168	71	229	11	21	1.189	161	189
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	10	3	31	0	1	247	24	45
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4	247	47	103	0	0	166	50	190
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	25	1	21	0	0	38	0	16
NUMERO INFRAZIONI	0	4	0	4	0	0	163	5	15
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	4	1	4	0	0	95	3	7
c) composizione	0	0	1	4	0	1	6	0	5
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	3	0	2	0	0	8	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	3	1	31	0	0	3	0	2
f) altro	0	1	0	4	0	2	13	2	5
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	0	13	1	20	0	0	313	25	43
b) notizie di reato	0	4	0	9	0	1	28	2	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 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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

P.A. BOLZANO

R 041 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. HERMANN STAMPFER

TELEFONO:

0471 635162

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

4

	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'	7.000	35	32	1.158	0	703	6.000	400	305
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	260	35	32	194	0	247	175	30	301
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	338	293	322	402	0	247	175	30	670
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4	4	1	5	0	0	1	0	8
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	523	237	38	140	0	0	4	3	347
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	2	1	4	0	0	2	0	13
NUMERO INFRAZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
c) composizione	1	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	1	1	0	0	0	0	4
f) altro	1	0	0	2	0	0	0	0	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	0	0	0	3	0	0	0	0	0
b) notizie di reato	1	4	0	0	0	0	1	0	6

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.



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE				PRESENTAZIONE	E			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	33	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	103	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>136</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07														
03 08	Molluschi cefalopodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	7	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	123	46	0	0	0	0	0	0	0	46	0	0	46
15 07 01 001	Olio di oliva	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>124</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>46</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irragolati	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONE	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 03	Prep. per salse e salse	28	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>53</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	25	5	0	0	0	0	0	0	3	2	0	5
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	40	3	0	0	0	0	0	0	2	1	0	3
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	71	5	2	1	3	0	0	0	0	0	0	6
19 03 01	Paste alimentari secche	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 03	Paste alimentari speciali	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>172</b>	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>14</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	49	3	0	1	0	0	0	0	1	0	0	3
08 00	Frutta	164	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>213</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	19	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
25 00	Sale da cucina	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>25</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	25	5	0	0	0	0	0	0	1	1	3	5
22 02	Altre bevande non alcoliche	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>47</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>



CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			ALTRA	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE				E	PRESENTAZIONE	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	41	3	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	3
	<b>TOTALE</b>	<b>41</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>1178</b>	<b>93</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>56</b>	<b>11</b>	<b>95</b>

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





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI MICROBIOLOGICHE				CONTAMINAZIONI CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre							
										02 01	02 02					02 04
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>																
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	673	14	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	133	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	234	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1041</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>																
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>																
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) 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





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria non	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>53</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>2698</b>	<b>31</b>	<b>26</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>

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

## **REGIONE CALABRIA**



MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: CALABRIA

R 180 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. BRUNO LOGOZZO

TELEFONO: 0961 856226

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE:

SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

11

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

3

	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'	(34)*	95	107	648	202	276	822	29	383
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	(22.220)*	63	79	455	77	40	322	29	176
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	(14.005)*	100	91	323	77	78	365	26	226
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	103	8	7	20	6	0	28	5	21
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	497	7	13	112	0	6	0	8	0
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	1	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	3	10	11	28	6	0	35	9	21
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	0	1	2	0	0	2	0	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	12	5	1	19	1	7	18	5	20
b) notizie di reato	16	1	1	0	0	0	0	0	5

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.

**\*Dati non compresi nella elaborazione finale dei totali in quanto inattendibili.**



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: CALABRIA R 180 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.MAROZZO DANTE TELEFONO: 0961 856538

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: SV

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 11

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 7

	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'	1.682	162	112	2.392	138	247	609	153	744
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.682	168	107	2.228	146	232	456	127	740
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.355	465	513	2.754	110	200	904	173	1.515
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	5	17	4	240	19	7	98	10	59
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	11.559	122	74	220	0	0	36	29	164
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	65	1	0	4	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	4	4	16	176	5	7	16	17	73
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	42	50	645	15	2	105	48	58
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	2	0	14	0	0	0	0	10
f) altro	0	0	4	43	0	0	18	0	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	12	11	3	154	0	0	8	0	0
b) notizie di reato	2	1	2	4	0	0	2	5	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 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.



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			METALLI pesanti	ALTRO		
				Salmonella	Listeria mon.	Altro	Micotossine	Altro					
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	9	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	49	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3
15 07 01 001	Olio di oliva	32	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>57</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, 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 E TICHETTATURA			TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			METALLI pesanti	PRESENTAZIONE	ALTRO		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre						
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	53	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>53</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>867</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>20</b>

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



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	679	30	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	30
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	181	6	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6
02 04	Altre carni	308	10	1	0	9	0	0	0	0	0	0	0	10
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	805	37	8	0	29	0	0	0	0	0	0	0	37
	<b>TOTALE</b>	<b>1973</b>	<b>83</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>83</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	128	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4
03 03	Filetti e trance di pesce	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	42	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
03 07														
03 08	Molluschi cefalopodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	30	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	201	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>411</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>11. VINO</b>															
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>															
22 03	Birra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>13. GELATI E DESSERT</b>															
21 05	Gelati e dessert	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>															
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>															
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>															
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>															
21 06	Preparazioni gastronomiche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>															
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>											
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>											
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>											
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>4165</b>	<b>355</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>339</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>355</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESITUITO 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

## **REGIONE CAMPANIA**



MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: CAMPANIA R 150 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA ROSINA POLITO TELEFONO: 081 7969348

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	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'	43.160	4.134	2.786	25.674	3.743	1.702	17.303	2.391	7.623
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.194	2.166	1.407	15.838	1.854	1.086	10.677	1.503	5.719
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.697	3.522	5.370	23.808	2.788	1.340	14.415	2.319	8.043
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	235	427	153	2.466	298	204	1.249	346	755
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	430	1.387	790	4.909	84	275	1.085	1.153	2.556
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	10	85	11	192	8	1	49	28	24
NUMERO INFRAZIONI	36	392	124	1.794	163	205	1.039	210	800
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	18	26	33	274	14	195	190	48	63
c) composizione	0	13	5	11	1	0	1	1	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	5	15	8	0	0	0	4	4
e) etichettatura e presentazione	3	114	341	253	103	2	459	106	89
f) altro	5	60	51	576	119	11	266	41	126
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	67	226	128	1.506	48	211	999	174	456
b) notizie di reato	25	137	29	245	44	0	232	31	100

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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: CAMPANIA R 150 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA ROSINA POLITO TELEFONO: 089 7969348

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: SV

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA 13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	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'	63.206	1.134	602	10.804	2.233	2.736	7.142	1.361	8.662
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	31.140	1.086	618	17.611	1.642	2.327	3.180	676	6.872
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	61.707	515	9.222	27.634	3.211	2.742	4.405	1.551	15.587
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	481	143	108	1.660	125	49	281	53	737
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	22.202	1.920	1.348	3.747	86	13	354	254	2.509
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	270	29	9	75	0	0	3	8	93
NUMERO INFRAZIONI	357	100	79	740	92	38	191	14	506
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	105	76	36	112	2	2	44	12	97
c) composizione	1	0	2	17	0	0	0	0	99
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	3	6	1	0	0	0	2	21
e) etichettatura e presentazione	5	4	12	66	1	0	8	3	40
f) altro	71	62	45	566	24	19	74	45	217
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	330	90	64	1.298	32	31	278	51	298
b) notizie di reato	19	33	12	301	2	2	9	2	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 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.





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA			TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONI E	ALTRO			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	39	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
02 02	Volatili da corfile e loro frattaglie	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	296	2	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>337</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	3	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	135	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>140</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	531	15	0	0	0	0	0	0	2	12	11	0	25
15 07 01 001	Olio di oliva	76	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	124	2	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	3
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>547</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>25</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, cioccolli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE E ETICHETTATURA		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONE E	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	759	4	0	0	0	0	0	0	3	1	0	4
21 03	Prep. per salse e salse	115	3	0	0	0	0	0	0	1	2	0	3
22 10	Aceti commestibili e succedanei	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>917</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
<b>7. CEREALIE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	413	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	212	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	527	11	0	0	9	1	0	1	0	0	0	11
19 03 01	Paste alimentari secche	292	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	34	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2
19 03 03	Paste alimentari speciali	52	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>1610</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>17</b>
<b>8. FRUTTE E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	117	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08 00	Frutta	41	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>158</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	218	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25 00	Sale da cucina	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>224</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	178	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	278	11	0	0	0	0	0	13	0	2	0	15
	<b>TOTALE</b>	<b>456</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>15</b>



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRA	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONE	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	232	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>232</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>6342</b>	<b>101</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>26</b>	<b>33</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>132</b>

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



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	2118	5	4	0	1	0	0	0	0	0	0	5
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	160	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3
02 04	Altre carni	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1684	53	33	0	9	0	0	0	12	12	0	66
	<b>TOTALE</b>	<b>3972</b>	<b>61</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>74</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	146	4	0	0	2	0	0	0	2	0	0	4
03 03	Filetti e trance di pesce	30	5	0	0	0	0	0	0	5	0	0	5
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	164	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
03 07	Molluschi cefalopodi	35	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	219	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	2
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>630</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (frappe, ciccioli ecc.)

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







## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>43</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>7029</b>	<b>97</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>29</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>110</b>

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

## **REGIONE EMILIA ROMAGNA**



MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

EMILIA ROMAGNA

R 080 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

13

	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'	678	10.379	2.323	13.548	2.200	0	28.923	3.612	0
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	231	4.630	1.069	4.906	1.219	0	15.074	2.652	0
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	354	7.054	4.118	8.576	1.597	0	19.130	4.368	0
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	5	568	148	669	23	0	2.175	337	0
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.594	3.487	1.173	869	5	0	843	1.686	0
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	7	118	24	37	0	0	188	0	0
NUMERO INFRAZIONI	2	107	12	47	1	0	540	0	0
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	25	6	21	1	0	145	0	0
c) composizione	0	15	0	8	1	0	23	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	18	3	38	1	0	16	0	0
f) altro	0	58	9	48	9	0	152	0	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	27	183	16	84	8	0	538	84	0
b) notizie di reato	1	40	16	21	2	0	161	0	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 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.

\* dato complessivo per il comparto ristorazione

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: EMILIA ROMAGNA R 080 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO: 051 8397455

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA 13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	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'	24.583	2.860	0	6.118	0	4.576	0	2.418	0
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	24.030	2.756	0	5.861	0	3.018	0	1.597	0
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	111.742	115.851	0	19.412	0	2.899	0	2.551	0
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	30	24	0	119	0	3	0	6	0
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	6.420	5.919	0	17.606	0	0	0	0	0
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	61	320	0	178	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0
a) igiene generale	0	0	0	0	0	0	0	0	0
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PROVVEDIMENTI	34	9	0	83	0	2	0	5	0
a) amministrativi	34	9	0	83	0	2	0	5	0
b) notizie di reato	5	26	0	25	0	0	0	1	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 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.

ANNO 1999

MOD. B Attività di laboratorio

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: EMILIA ROMAGNA

R 080 000 0  
(codice)NOME DEL REFERENTE:  
TIPO DI STRUTTURA:TELEFONO:  
DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE E TICHETTATURA			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		PRESENTAZIONE E	E	ALTRA			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine						Metalli pesanti
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	137	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	33	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
04 07	Formaggi latticini	137	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
	<b>TOTALE</b>	<b>432</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	109	6	2	0	0	0	0	0	0	4	0	6
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	19	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>128</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>7</b>

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		METALLI pesanti	ALTRE	Micotossine	PRESENTAZIONE			ALTRE
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre							
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	92	6	4	0	0	0	0	0	0	0	1	0	6
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	9	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	326	14	1	1	5	0	0	0	0	7	0	0	14
<b>TOTALE</b>		<b>427</b>	<b>24</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>24</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	14	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
03 02	Teleostei	11	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
03 03	Filetti e trancie di pesce	29	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3
03 05	Molluschi gasteropodi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	728	29	4	0	34	0	0	0	0	0	0	0	38
03 07														
03 08	Molluschi cefalopodi	16	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	18	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	34	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTALE</b>		<b>858</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>49</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	9	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	287	3	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	3
15 07 01 001	Olio di oliva	47	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	59	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
15 12	Oli e grassi idrogenati	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTALE</b>		<b>302</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

(\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15.07.01.001 e 15.07.03.001

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE ETICHETTATURA			TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				PRESENTAZIONI E	ALTRO			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>															
16 03	Estratti di carne e di pesce	67	6	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	2	6
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	204	7	0	0	2	0	1	1	1	1	2	0	0	7
21 03	Prep. per salse e salse	66	6	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	6
22 10	Aceti commestibili e succedanei	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>356</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>19</b>
<b>7. CEREALIE PRODOT. DELLA PANETTERIA</b>															
10 00	Cereali	51	2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	2
11 00	Prodotti della macinazione	115	10	0	0	6	0	1	0	0	0	4	1	12	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	349	18	0	0	4	0	0	3	4	9	0	0	20	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	441	18	1	0	13	0	0	2	0	2	0	0	18	
19 03 01	Paste alimentari secche	109	3	0	0	2	0	0	0	1	0	0	0	3	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	277	28	2	0	27	0	0	0	1	0	0	0	30	
19 03 03	Paste alimentari speciali	423	84	3	0	80	0	0	1	0	0	0	0	84	
	<b>TOTALE</b>	<b>1765</b>	<b>163</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>133</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>169</b>	
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>															
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	323	4	0	0	3	0	0	1	0	0	0	0	4	
08 00	Frutta	614	21	0	0	17	0	0	4	0	0	0	0	21	
	<b>TOTALE</b>	<b>937</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>															
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	59	5	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	5	
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>59</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>															
20 07	Succhi e nettari di frutta	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 02	Altre bevande non alcoliche	145	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>197</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE E TIPOLOGIA		ALTRA	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONI	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	159	10	5	4	3	0	0	0	0	0	0	12
	<b>TOTALE</b>	<b>159</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	114	15	8	0	5	0	0	0	0	2	0	15
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	75	14	2	0	3	0	0	0	5	4	1	15
	<b>TOTALE</b>	<b>189</b>	<b>29</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>30</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>8227</b>	<b>404</b>	<b>44</b>	<b>5</b>	<b>265</b>	<b>25</b>	<b>5</b>	<b>33</b>	<b>26</b>	<b>19</b>	<b>6</b>	<b>428</b>

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

ANNO 1999

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ANALISI DEI CAMPIONI

R 080 000 0  
(codice)

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: EMILIA ROMAGNA

TELEFONO: 030/22901  
DESCRIZIONE: I.Z.S.NOME DEL REFERENTE:  
TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 8

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio	25	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>27</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

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					
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	(Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	64	9	2	1	3	0	0	0	0	5	0	0	11
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	57	9	6	0	0	1	0	0	0	3	0	0	10
	<b>TOTALE</b>	<b>125</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>21</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	11	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	17	12	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	12
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	7	4	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	7
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>37</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>272</b>	<b>53</b>	<b>17</b>	<b>2</b>	<b>33</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>70</b>

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

**REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA**





MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: FRIULI VENEZIA GIULIA R 060 000 0  
(codice)NOME DEL REFERENTE: D.SSA NORA COPPOLA TELEFONO: 040 3775573  
TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

	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'	18	918	259	1.562	304	37	4.056	547	1.256
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	71	210	355	797	298	29	2.598	408	643
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	71	220	452	921	298	29	3.410	517	738
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	61	69	90	0	0	922	146	247
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	18	114	114	338	0	6	119	287	126
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	8	18	12	0	0	19	12	18
NUMERO INFRAZIONI	0	15	3	36	0	0	269	32	51
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	34	7	12	0	0	392	36	126
c) composizione	0	4	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	1	2	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	4	4	3	0	0	0	1	2
f) altro	0	10	7	10	0	0	186	32	42
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	0	46	21	64	0	0	690	59	194
b) notizie di reato	0	5	6	12	0	0	44	12	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 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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: FRIULI - VENEZIA GIULIA R 060 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR RENATO COASSIN TELEFONO: 040 3775559

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: SV

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

	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'	6.845	432	83	1.125	218	706	706	183	828
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.975	342	81	765	218	657	298	144	720
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	10.044	9.256	1.303	4.165	1.747	682	163	178	2.633
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	355	123	13	156	2	5	2	2	90
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	949	665	90	220	6	0	41	121	125
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	91	34	49	11	1	0	6	1	8
NUMERO INFRAZIONI	53	88	7	33	0	0	2	2	60
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	10	44	2	14	1	0	2	0	20
c) composizione	250	0	0	1	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	10	73	17	0	0	0	1	0
e) etichettatura e presentazione	9	3	0	0	0	0	0	0	3
f) altro	36	18	1	10	1	4	4	0	17
PROVVEDIMENTI	164	67	20	86	0	6	4	3	86
a) amministrativi									
b) notizie di reato	1	7	0	7	1	0	2	1	5

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.



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			ALTRA	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRA				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	47	3	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	34	8	2	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	8
02 04	Altre carni	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	238	40	9	15	17	0	0	0	1	0	0	0	0	42
	<b>TOTALE</b>	<b>327</b>	<b>51</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>53</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	6	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 02	Teleostei	42	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3
03 03	Filetti e trancie di pesce	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	171	19	1	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	19
03 07	Molluschi cefalopodi	6	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	5	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	57	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	10	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>317</b>	<b>36</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>36</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	44	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
15 07 01 001	Olio di oliva	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	25	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
15 12	Oli e grassi idrogenati	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>48</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
<b>11. VINO</b>												
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	91	17	0	0	0	0	0	12	3	2	17
	<b>TOTALE</b>	<b>91</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>17</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>												
22 03	Birra	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole effilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>13. GELATIE E DESSERT</b>												
21 05	Gelati e dessert	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>49</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>												
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>												
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	17	3	0	0	0	0	0	3	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>45</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>												
21 06	Preparazioni gastronomiche	236	6	1	2	3	0	0	0	0	0	6
	<b>TOTALE</b>	<b>236</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>												
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	20	16	0	0	8	0	0	0	0	8	16
33 00		20	16	0	0	8	0	0	0	0	8	16

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	41	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15
	<b>TOTALE</b>	<b>41</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	53	26	0	0	3	0	0	0	0	4	13	9	30
	<b>TOTALE</b>	<b>53</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>30</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>2051</b>	<b>236</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>87</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>64</b>	<b>20</b>	<b>34</b>	<b>252</b>

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





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE										
		Totale	Irregolari	SalmoneLLa	Listeria mon.	Altro	Micotossine	Metalli pesanti	Altro					
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	39	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3
03 07														
03 08	Molluschi cefalopodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>75</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)  
 (\*\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>289</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

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

## **REGIONE LAZIO**



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LAZIO R 030 000 0  
(codice)NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:  
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 11

	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'	14.108	1.557	880	13.973	1.766	2.677	8.184	1.861	4.316
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.978	518	702	7.614	1.676	1.737	3.463	826	2.544
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	10.161	18.687	5.339	14.971	1.588	2.442	2.249	1.320	2.045
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	809	33	79	1.045	9	22	145	17	76
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.850	1.502	377	892	12	33	102	98	504
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	61	66	6	65	0	0	4	2	24
NUMERO INFRAZIONI	53	22	13	238	10	10	1.272	117	128
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	7	3	1	23	0	0	24	0	5
c) composizione	20	2	3	12	0	2	4	11	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	6	11	20	16	0	0	4	0	1
e) etichettatura e presentazione	0	0	3	44	0	0	9	0	13
f) altro	4	2	5	87	2	21	24	0	7
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	771	69	114	492	38	10	158	26	76
b) notizie di reato	0	26	7	41	2	2	4	1	10

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.





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRA	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONI E	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAZIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprina, equine)	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	72	3	1	0	2	0	0	0	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>78</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostaacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostaacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	308	13	0	0	0	0	0	0	0	8	5	13
15 07 01 001	Olio di oliva	68	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	155	12	0	0	0	0	0	0	8	0	4	12
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>308</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>13</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				PRESENTAZIONE	E			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>19. ADDITIVI</b>															
29 00	Additivi	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	294	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>294</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>5129</b>	<b>118</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>41</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>118</b>	

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

## **REGIONE LIGURIA**



MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

LIGURIA

R 070 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR DANILO DELLACASAGRANDE

TELEFONO:

010 5484958

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

5

	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. sanitana (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	135	669	1.037	9.228	193	260	9.544	1.166	3.213
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	51	416	375	2.723	49	81	4.135	571	1.984
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	28	484	530	3.494	49	81	4.512	767	2.118
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	45	72	527	6	4	1.074	109	339
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	21	382	199	715	4	0	511	299	798
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	13	5	46	3	0	50	30	70
NUMERO INFRAZIONI	0	55	115	703	6	5	1.244	149	333
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	4	0	0	3	0	1
c) composizione	0	3	0	0	0	0	4	1	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	1	0	0	1	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	2	6	64	0	0	10	0	17
f) altro	0	10	14	70	0	1	141	37	68
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	0	42	87	456	2	6	520	69	129
b) notizie di reato	0	13	4	3	0	0	73	16	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 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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LIGURIA R 070 00 0  
(codice)NOME DEL REFERENTE: DR PAOLO DI IORIO TELEFONO: 010 5485239  
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA 5  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	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'	5.761	138	214	2.858	360	1.479	6	30	980
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.640	157	296	2.166	201	826	192	79	874
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	5.934	5.606	4.786	4.096	207	855	564	148	1.673
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	20	18	11	187	5	10	68	12	23
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	223	549	352	484	1	9	38	51	142
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	19	3	13	0	0	2	1	1
NUMERO INFRAZIONI	0	18	5	93	3	6	48	12	15
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	1	1	15	0	1	17	1	4
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	1	1	21	0	2	0	0	0
f) altro	17	25	103	43	13	8	10	3	2
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	45	43	101	163	10	12	29	15	13
b) notizie di reato	3	6	7	8	0	0	10	3	6

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.



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	77	9	0	0	1	0	0	4	0	0	4	9
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	15	5	0	0	0	0	0	2	0	0	3	5
02 04	Altre carni	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	81	6	0	0	2	0	0	1	1	0	2	6
	<b>TOTALE</b>	<b>174</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>20</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	11	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
03 03	Filetti e trancie di pesce	3	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	30	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	2
03 08	Molluschi cefalopodi	21	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	17	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	119	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>237</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	230	8	0	0	0	0	0	1	7	0	0	8
15 07 01 001	Olio di oliva	55	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	105	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4
15 12	Oli e grassi idrogenati	20	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>255</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciclioli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSIFICAZIONE	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>														
16 03	Estratti di carne e di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	63	3	0	0	0	0	2	1	0	0	0	0	3
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	119	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 03	Prep. per salse e salse	183	40	0	0	0	0	1	39	0	0	0	3	43
22 10	Aceti commestibili e succedanei	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>373</b>	<b>43</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>46</b>
<b>7. CEREALIE PRODOT. DELLA PANETTERIA</b>														
10 00	Cereali	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	79	10	0	0	0	0	0	2	7	0	0	1	10
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	264	40	0	0	1	0	0	1	23	15	0	0	40
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	283	7	0	0	3	0	0	0	1	3	0	0	7
19 03 01	Paste alimentari secche	51	3	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	3
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	61	5	0	0	0	0	0	0	4	1	0	0	5
19 03 03	Paste alimentari speciali	80	5	1	0	3	0	0	1	17	0	0	0	22
	<b>TOTALE</b>	<b>849</b>	<b>70</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>53</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>87</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	155	5	1	0	2	0	0	2	0	0	0	0	5
08 00	Frutta	135	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>290</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	186	2	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	2
25 00	Sale da cucina	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>187</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>														
20 07	Succhi e nettari di frutta	48	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4
22 02	Altre bevande non alcoliche	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>124</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	149	7	0	0	0	1	0	1	4	1	7	7
	<b>TOTALE</b>	<b>153</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>13. GELATIE DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	569	5	0	0	4	0	0	0	1	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>569</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	44	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
04 10	Miele	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>68</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Fruita secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	140	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>140</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	801	26	0	10	11	0	0	5	0	0	0	26
	<b>TOTALE</b>	<b>801</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	29	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
33 00		29	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRA			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>19. ADDITIVI</b>															
29 00	Additivi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	130	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>130</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	71	8	0	0	6	0	0	0	0	0	0	2	0	8
	<b>TOTALE</b>	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>4829</b>	<b>221</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>39</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>70</b>	<b>69</b>	<b>26</b>	<b>17</b>	<b>242</b>		

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



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>												
02 01	Carni e frattaglie (bovina, suine, ovine, caprine, equine)	1671	4	3	0	1	0	0	0	0	0	4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	166	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	1427	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	423	3	2	0	1	0	0	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>3687</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>												
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	1035	4	0	2	2	0	0	0	0	0	4
03 03	Filetti e trancia di pesce	324	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	292	4	1	0	3	0	0	0	0	0	4
03 07	Molluschi cefalopodi	3118	12	0	0	0	10	2	0	0	0	12
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	2430	10	1	0	0	0	9	0	0	0	10
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	491	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	908	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>8600</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>												
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Microrganismi	Metalli pesanti	Altre				
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>13. GELATIE DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	223	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>223</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	495	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>495</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Fruita secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	370	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>370</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
33 00	(prodotti dietetici; alimenti prima infanzia)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>17252</b>	<b>51</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>51</b>

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

## **REGIONE LOMBARDIA**



MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

LOMBARDIA

R 030 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

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'	7.771	5.303	3.993	26.389	3.839	2.633	39.777	10.971	9.829
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	39	1.872	1.179	4.545	800	747	10.555	3.362	3.468
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	44	2.016	1.399	5.359	756	725	11.278	4.021	3.921
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	299	129	684	21	28	2.500	851	744
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	33	2.171	607	2.211	35	0	1.287	1.997	2.307
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	72	11	61	1	0	89	74	235
NUMERO INFRAZIONI	0	301	124	742	17	471	3.177	1.713	1.035
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	29	15	73	0	0	247	195	88
c) composizione	0	6	1	1	0	0	7	1	9
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	2	1	2	1	0	39	8	5
e) etichettatura e presentazione	0	10	4	70	1	0	91	25	34
f) altro	0	60	23	133	5	7	417	143	136
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	8	287	180	669	66	27	2.550	1.312	879
b) notizie di reato	0	73	39	47	4	0	309	54	69

1) L'unita' controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata e' 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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LOMBARDIA R 030 000 0  
(codice)NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:  
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)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'	45.574	1.080	775	12.103	1.132	5.605	0	0	4.864
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	19.590	1.013	690	9.750	501	3.611	1.131	1.578	4.302
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	44.845	15.096	6.060	21.644	518	4.044	1.305	1.886	9.415
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	310	84	78	1.031	4	29	129	125	349
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.131	659	280	2.048	9	13	91	291	1.034
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	116	5	8	52	0	0	2	8	21
NUMERO INFRAZIONI	234	76	32	943	2	15	97	192	181
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	22	20	1	148	0	2	48	106	21
c) composizione	6	1	0	6	0	0	1	8	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	1	1	60	0	0	1	2	1
e) etichettatura e presentazione	1	6	4	58	0	0	3	5	24
f) altro	118	4	51	230	2	17	29	17	57
PROVVEDIMENTI	775	257	296	1.949	6	28	171	240	266
a) amministrativi									
b) notizie di reato	16	5	10	57	0	0	10	6	23

1) L'unita' 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.





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Mettalli pesanti	Altre	Altre			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre							
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	44	16	0	1	2	0	0	1	0	0	0	14	0	18
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	69	10	2	0	6	0	0	0	2	0	1	0	0	11
	<b>TOTALE</b>	<b>119</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>29</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	5	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	8	2	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	201	19	0	2	1	0	0	0	3	0	13	0	0	19
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>234</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>															
02 05	Lardo	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	56	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	440	22	0	0	0	0	0	0	7	12	0	4	0	23
15 07 01 001	Olio di oliva	59	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	107	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
15 12	Oli e grassi idrogenati	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>574</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioi ecc.)  
 (\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	220	12	0	0	2	0	1	5	1	2	1	12
21 03	Prep. per salse e salse	188	15	0	0	24	0	0	1	0	0	0	25
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>421</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>38</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	63	4	0	1	5	0	0	0	0	0	0	6
11 00	Prodotti della macinazione	298	62	0	0	1	0	0	1	35	25	0	62
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	542	86	0	0	2	0	0	22	26	40	0	90
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	868	99	4	0	78	0	0	3	10	23	0	118
19 03 01	Paste alimentari secche	94	14	0	0	11	0	0	3	0	1	0	15
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	116	10	1	0	1	0	0	5	0	3	0	10
19 03 03	Paste alimentari speciali	124	15	0	4	21	0	0	1	0	0	0	26
	<b>TOTALE</b>	<b>2105</b>	<b>290</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>119</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>71</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>327</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	492	26	1	0	27	0	0	1	0	6	0	38
08 00	Frutta	238	5	0	0	0	0	0	2	0	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>730</b>	<b>31</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>43</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	272	6	0	0	0	4	0	1	1	0	0	6
25 00	Sale da cucina	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>278</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	111	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
22 02	Altre bevande non alcoliche	233	5	0	0	0	0	0	4	1	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>344</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
<b>11. VINO</b>												
22 04	Mosti	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
22 05	Vini di uve fresche	633	22	0	0	0	0	6	3	0	0	7
	<b>TOTALE</b>	<b>634</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>												
22 03	Birra	94	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	92	7	0	0	0	0	0	1	5	0	7
	<b>TOTALE</b>	<b>186</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
<b>13. GELATI E DESSERT</b>												
21 05	Gelati e dessert	446	102	1	3	139	0	0	0	0	0	143
	<b>TOTALE</b>	<b>446</b>	<b>102</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>139</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>143</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>												
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	56	7	0	0	6	0	0	0	0	1	7
	<b>TOTALE</b>	<b>56</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>												
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	72	8	0	0	7	0	0	0	0	1	8
04 10	Miele	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>75</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	154	5	0	0	4	0	0	0	0	1	5
	<b>TOTALE</b>	<b>154</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>												
21 06	Preparazioni gastronomiche	1410	174	11	79	190	0	0	4	0	0	288
	<b>TOTALE</b>	<b>1410</b>	<b>174</b>	<b>11</b>	<b>79</b>	<b>190</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>288</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>												
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	127	15	0	0	3	0	2	3	0	9	17
	<b>TOTALE</b>	<b>127</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>17</b>

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	960	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>960</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	133	31	0	2	4	0	0	0	0	0	25	0	31
	<b>TOTALE</b>	<b>134</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>31</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>9373</b>	<b>859</b>	<b>24</b>	<b>93</b>	<b>582</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>84</b>	<b>99</b>	<b>172</b>	<b>27</b>	<b>1097</b>	

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



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		MIGLIORIBIOTICHE		CHIMICHE E DIVERSE										
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	711	9	4	3	0	0	0	0	0	2	0	0	9
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	82	2	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2
02 04	Altre carni	219	6	7	0	1	0	0	0	0	0	0	0	8
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1747	37	24	7	2	0	0	0	0	4	0	0	37
	<b>TOTALE</b>	<b>2759</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>56</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	252	15	0	2	0	0	13	0	0	0	0	0	15
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	175	28	1	0	36	0	0	0	0	0	0	0	37
03 07	Molluschi cefalopodi	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	89	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>632</b>	<b>43</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concitati, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

(\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15.07.01.001 e 15.07.03.001







XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>12188</b>	<b>275</b>	<b>46</b>	<b>12</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>264</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>385</b>	

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

## **REGIONE MARCHE**



MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

MARCHE

R 110 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. PATRIZIO BACCHETTA

TELEFONO: 071 8064193

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	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'	379	518	691	3.963	370	450	7.719	1.070	1.614
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	95	321	676	4.713	103	200	3.811	642	779
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	86	412	867	7.436	139	226	7.085	1.313	1.188
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	17	10	156	0	0	266	93	51
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	59	269	160	591	0	0	166	138	103
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	20	5	410	0	0	13	1	3
NUMERO INFRAZIONI	1	0	7	83	0	0	135	50	44
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	1	0	12	0	0	3	13	7
c) composizione	0	0	0	1	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	7	1	4	0	0	1	1	0
e) etichettatura e presentazione	0	3	0	3	0	0	0	0	0
f) altro	1	8	3	15	0	0	98	25	27
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	3	16	16	200	0	0	465	60	45
b) notizie di reato	3	10	4	12	0	0	54	10	6

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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

MARCHE

R 1100000  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. GUGLIELMO D'AURIZIO

TELEFONO: 071/8064143

TIPO DI STRUTTURA :

DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

13

	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'	16.708	491	278	3.220	437	1.807	3.899	829	1.509
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12.228	470	236	2.921	348	1.224	1.087	525	1.201
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	16.155	3.754	853	3.580	416	1.121	1.051	601	1.744
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	19	2	9	30	1	3	14	11	15
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.482	425	187	679	1	17	193	159	355
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	45	9	6	60	0	0	2	3	6
NUMERO INFRAZIONI	3	11	5	14	2	1	12	14	15
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	8	0	0	0	0	0	0	0
c) composizione	2	1	0	2	0	0	1	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	1	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	9	0	11	0	0	0	0	1
f) altro	9	2	12	20	0	3	3	17	3
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	28	2	6	67	0	0	54	43	21
b) notizie di reato	2	4	4	15	0	0	1	2	4

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.



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE E ETICHETTATURA		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONE	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (rippe, ciccioli ecc.)

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







XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA			ALTRIO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONI E	E			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>659</b>	<b>29</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>29</b>

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



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE										
		Irrregolari	Totale	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	238	2	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	54	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	396	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	<b>TOTALE</b>	<b>746</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
03 03	Filetti e trancie di pesce	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	304	22	1	0	21	0	0	0	0	0	0	0	22
03 07														
03 08	Molluschi cefalopodi	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	16	6	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	99	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>545</b>	<b>28</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>29</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (tippe, ciccioli ecc.)

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





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>19. ADDITIVI</b>															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	61	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>61</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>2723</b>	<b>64</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>51</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>68</b>

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

## **REGIONE MOLISE**





MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: MOLISE R 140 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. ALBERTO CATERINA TELEFONO: 087 4429356

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: SIAN

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

	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'	1.408	516	258	1.684	574	305	1.458	265	642
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.409	346	212	821	247	146	617	312	356
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	936	387	179	1.233	456	274	597	350	456
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	53	13	0	41	0	0	104	23	27
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	28	45	16	23	0	0	38	42	43
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	1	0	0	2	0	0
NUMERO INFRAZIONI	21	3	0	7	0	0	47	19	11
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	5	18	1
c) composizione						0			
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione									
f) altro	7	7	0	9	0	0	59	0	21
PROVVEDIMENTI	22	4	0	30	0	0	10	3	6
a) amministrativi									
b) notizie di reato	0	1	0	1	13	0	3	0	4

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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: MOLISE R 140 000 0  
(codice)NOME DEL REFERENTE: DR. ALBERTO CATERINA TELEFONO:  
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

	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'	8.533	66	11	441	311	277	652	70	190
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	182	79	73	478	48	318	79	33	233
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.354	240	113	1.058	3	218	45	29	349
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	6	0	25	60	0	0	4	2	1
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	417	41	41	57	0	0	0	0	3
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	27	0	0	2	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	0	0	1	2	0	0	0	0	3
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	2	0	0	0	0	0	0	0
c) composizione	0	0	0	0	0	1	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	20	0	40	0	0	10	13	0
f) altro	2	0	5	2	0	0	3	2	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	7	2	0	2	0	0	0	0	4
b) notizie di reato	3	0	5	2	0	1	0	0	1

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.



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETTICHETTATURA E PRESENTAZIONE			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCAGIONE E POLLAME</b>															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccolli 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
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria non.	Altre	Micossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	25	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>25</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>179</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>

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





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE						
		Totale	irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre		Micotossine	Metalli pesanti				Altre
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	51	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	119	9	34	0	0	0	0	0	0	0	0	34
	<b>TOTALE</b>	<b>174</b>	<b>10</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>35</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	8	1	0	0	0	0	0	15	0	0	0	15
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>25</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>292</b>	<b>11</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>50</b>

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

## **REGIONE PIEMONTE**



MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PIEMONTE R 010 000 0  
(codice)NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:  
TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN  
(codice)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'		2.704	3.213	19.088	1.318	1.970	23.281	4.427	6.612
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		726	803	3.765	315	758	6.620	2.107	1.930
NUMERO DI ISPEZIONI (2)		884	1.108	4.609	309	573	9.223	3.277	2.462
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		55	25	307	1	3	692	195	194
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI		539	384	1.034	0	0	1.148	657	746
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		10	14	26	0	0	93	10	38
NUMERO INFRAZIONI		37	6	69	0	3	537	103	133
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)		17	0	5	0	0	91	24	23
c) composizione		0	1	4	0	0	0	0	5
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		0	1	1	0	0	0	1	0
e) etichettatura e presentazione		10	2	12	0	0	18	1	7
f) altro		4	22	172	1	0	302	90	55
PROVVEDIMENTI		82	24	187	1	10	683	176	213
a) amministrativi									
b) notizie di reato		10	14	36	0	0	155	25	25

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.

N.B. (N.P. non pervenuto)



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PIEMONTE R 010 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. GIANFRANCO CORGIAT LOIA TELEFONO: 011 4322223

TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

	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'	19.244	1.025	267	4.737	597	2.123	2.654	892	2.175
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	11.561	928	246	3.346	431	1.139	215	347	1.839
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	19.791	14.156	2.263	4.994	435	1.042	194	522	2.941
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	398	273	19	410	2	7	10	65	267
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	147.116	2.669	155	1.057	4	0	2	55	518
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	499	18	4	25	0	0	0	1	11
NUMERO INFRAZIONI	384	97	12	309	1	7	7	71	233
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	18	129	32	32	0	0	0	11	102
c) composizione	0	9	0	25	0	0	0	0	10
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	2	2	4	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	14	7	8	7	0	0	1	2	6
f) altro	23	76	3	46	2	4	1	1	5
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	416	257	26	275	0	6	8	96	294
b) notizie di reato	6	44	5	42	0	2	2	4	19

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.

ANNO 1999

MOD. B Attività di laboratorio

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
ANALISI DEI CAMPIONI

R 010 000 0  
(codice)

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PIEMONTE

TELEFONO:  
DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)NOME DEL REFERENTE:  
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 E TICHETTATURA			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONI E	E				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>															
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	172	3	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	3
04 01 02	Latte pastorizzato	103	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
04 01 03	Latte UHT	55	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	14	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	24	6	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6
04 04	Siero di latte	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	62	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10
04 07	Formaggi, latticini	480	39	5	34	34	0	0	0	0	0	0	0	0	39
	<b>TOTALE</b>	<b>945</b>	<b>61</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>53</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>61</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>															
04 08	Uova di volatili in guscio	20	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	10	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA			TOTALE INFRAZIONI		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONI E	ALTRO	TOTALE			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	182	8	0	0	2	0	0	0	0	1	5	0	0	8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	22	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	206	8	3	0	7	0	0	0	0	0	1	0	0	11
	<b>TOTALE</b>	<b>445</b>	<b>17</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07															
03 08	Molluschi cefalopodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	19	3	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>46</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	54	7	0	0	0	0	0	0	0	1	6	0	0	7
15 07 01 001	Olio di oliva	17	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>80</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			ALTRIO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				E	PRESENTAZIONE	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>															
16 03	Estratti di carne e di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	100	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
21 03	Prep. per salse e salse	71	17	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	1	17
22 10	Aceti commestibili e succedanei	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>219</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>18</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>															
10 00	Cereali	164	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
11 00	Prodotti della macinazione	98	4	0	0	1	3	0	0	0	0	0	0	0	4
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	234	20	0	0	2	0	0	0	0	0	18	0	0	20
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	419	16	2	0	12	0	0	0	0	0	1	2	5	22
19 03 01	Paste alimentari secche	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 03	Paste alimentari speciali	112	24	3	0	15	0	0	0	0	0	1	0	5	24
	<b>TOTALE</b>	<b>1164</b>	<b>65</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>72</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>															
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	16	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
08 00	Frutta	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>															
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	62	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	4
25 00	Sale da cucina	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>66</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>															
20 07	Succhi e nettari di frutta	27	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
22 02	Altre bevande non alcoliche	91	5	0	0	6	0	0	0	0	0	1	0	0	7
	<b>TOTALE</b>	<b>118</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					PRESENTAZIONI E	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>19. ADDITIVI</b>															
29 00	Additivi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	179	12	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	12
	<b>TOTALE</b>	<b>179</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	134	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>5693</b>	<b>321</b>	<b>13</b>	<b>21</b>	<b>193</b>	<b>3</b>	<b>15</b>	<b>23</b>	<b>47</b>	<b>2</b>	<b>20</b>	<b>337</b>		

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



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	864	27	5	2	0	0	0	0	0	16	4	0	16	43
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	342	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2
02 04	Altre carni	791	9	8	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	10
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	798	11	9	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	11
	<b>TOTALE</b>	<b>2795</b>	<b>48</b>	<b>22</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>66</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	6	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2	4
03 02	Teleostei	64	2	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	3
03 03	Filetti e trance di pesce	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>182</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>7</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>															
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 00	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 00	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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







## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>19. ADDITIVI</b>															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>4227</b>	<b>54</b>	<b>22</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>19</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>75</b>	

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

## **REGIONE PUGLIA**



MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

PUGLIA

R 160 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

SIG.RA ROSA M. GIOVANNA TELEFONO:

099 7307604

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

12

	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'	4.650	2.875	1.643	11.015	2.807	3.635	9.579	8.100	3.698
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.532	1.656	836	8.215	1.425	1.730	4.577	721	2.038
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.580	2.148	1.399	9.309	1.358	1.757	4.107	948	2.470
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	116	229	98	1.174	83	36	385	105	271
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	724	602	491	2.710	40	4	534	448	350
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	20	14	24	73	9	0	32	7	1
NUMERO INFRAZIONI	92	205	151	540	34	8	393	44	131
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	77	50	12	300	0	0	67	3	100
c) composizione	1	1	7	12	0	0	1	0	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	0	1	7	0	0	5	0	0
e) etichettatura e presentazione	11	6	3	25	0	0	0	0	9
f) altro	45	96	26	210	7	8	150	14	88
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	77	126	81	562	5	9	326	38	18
b) notizie di reato	27	87	42	67	16	5	100	18	53

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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PUGLIA R 160 000 0  
(codice)NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ROSA MARIA GIOVANNA TELEFONO: 099 7307604  
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	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'	10.759	1.006	454	12.984	1.166	2.059	2.115	530	5.528
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	8.881	866	409	10.552	868	1.828	1.349	451	4.926
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	24.813	10.977	8.009	22.014	1.155	2.388	1.896	639	6.582
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	507	36	124	768	7	59	85	15	262
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	8.426	649	517	2.954	10	5	28	75	1.315
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	339	20	11	42	0	0	0	2	23
NUMERO INFRAZIONI	65	8	17	451	3	19	38	10	112
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	24	85	83	0	0	0	1	10
c) composizione	0	0	0	10	0	0	0	0	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	9	0	2	4	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	1	1	38	1	2	2	2	13
f) altro	20	6	10	336	0	27	56	4	169
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	153	37	41	1.084	1	24	71	17	176
b) notizie di reato	26	5	12	126	0	13	29	9	73

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.





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE			ALTRIO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRIO				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	150	4	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	53	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	563	9	2	0	4	0	0	3	0	0	0	0	0	9
	<b>TOTALE</b>	<b>766</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	21	3	0	0	0	0	2	1	0	0	0	0	0	3
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	442	7	1	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	7
03 07															
03 08	Molluschi cefalopodi	350	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>937</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	502	24	0	0	0	0	0	0	12	12	0	0	0	24
15 07 01 001	Olio di oliva	124	5	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	124	10	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	10
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>503</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI	CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE			ALTRA	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE				
			Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>														
16 03	Estratti di carne e di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	287	8	0	3	0	0	0	5	0	0	0	0	8
21 03	Prep. per salse e salse	112	19	0	0	0	0	0	19	0	0	0	0	19
22 10	Aceti commestibili e succedanei	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>420</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>27</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>														
10 00	Cereali	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	83	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	313	22	0	1	0	0	18	2	1	0	0	0	22
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	190	6	3	2	0	0	0	0	1	0	0	0	6
19 03 01	Paste alimentari secche	189	8	0	2	0	0	4	1	0	0	0	1	8
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	109	2	0	1	0	0	2	0	0	0	0	0	3
19 03 03	Paste alimentari speciali	54	4	0	0	0	0	3	0	0	0	0	1	4
	<b>TOTALE</b>	<b>969</b>	<b>42</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>43</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	481	8	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	8
08 00	Frutta	26	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>507</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TÈ</b>														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25 00	Sale da cucina	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>73</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>														
20 07	Succhi e nettari di frutta	95	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
22 02	Altre bevande non alcoliche	170	5	0	3	0	0	2	0	0	0	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>265</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	155	5	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5
31 00	Coloranti	30	5	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>185</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	121	11	1	0	0	0	0	0	6	0	4	0	11
	<b>TOTALE</b>	<b>121</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>11</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	66	11	1	0	0	0	0	0	6	0	4	0	11
	<b>TOTALE</b>	<b>66</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>11</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>6720</b>	<b>214</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>112</b>	<b>24</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>215</b>

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



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	343	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	45	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
02 04	Altre carni	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	948	30	13	0	0	0	0	0	0	19	0	0	32
	<b>TOTALE</b>	<b>1342</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>37</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 02	Teleostei	87	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 03	Filetti e trance di pesce	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	419	9	3	0	12	0	0	0	0	0	0	0	15
03 07														
03 08	Molluschi cefalopodi	299	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	112	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>962</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>17</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 00	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 00	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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







XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>2831</b>	<b>50</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>59</b>

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

## **REGIONE SARDEGNA**



MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: SARDEGNA R 200 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA ANGELA SANNA TELEFONO: 070 6065262

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 8

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 8

	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'	0	0	0	0	0	0	0	0	0
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	235	1.016	509	4.637	249	161	4.481	797	1.022
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	203	1.443	609	6.326	228	103	5.656	1.034	1.683
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	74	49	384	4	0	416	64	118
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	84	630	161	445	2	0	229	269	854
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	19	1	3	0	0	3	4	14
NUMERO INFRAZIONI	0	23	11	193	0	0	195	7	14
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	2	0	0
c) composizione	0	10	0	1	0	0	0	0	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	5	0	10	0	0	0	0	0
f) altro	0	25	17	69	0	0	48	7	7
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	0	32	9	200	0	0	166	121	76
b) notizie di reato	0	11	10	10	0	0	44	5	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 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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: SARDEGNA R 200 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ANGELA SANNA TELEFONO: 070 6065262

TIPO DI STRUTTURA: V U 20010101/20/30/40/50/60/70/80 DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 8

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 8

	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'	0	0	0	0	0	0	0	0	0
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	14.980	251	253	4.822	223	1.134	517	343	286
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	10.720	11.042	5.359	22.654	195	3.386	2.260	967	1.352
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	5	9	10	207	0	3	43	7	2
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.134	473	247	955	0	0	0	1	107
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	0	3	13	0	0	0	1	3
NUMERO INFRAZIONI	2	1	3	51	0	0	34	14	0
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	10	2	0	5	0	0	0	0	121
c) composizione	0	0	0	14	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	3	0	0	0	0	1
e) etichettatura e presentazione	0	4	0	12	0	0	0	4	1
f) altro	3	1	0	40	0	1	0	2	2
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	6	7	8	213	0	0	40	18	12
b) notizie di reato	0	2	3	16	0	0	1	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 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.



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE									
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micocossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	130	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	712	10	4	0	1	0	0	0	0	8	4	17
	<b>TOTALE</b>	<b>842</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>17</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	322	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	36	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>381</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	69	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	99	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
15 07 01 001	Olio di oliva	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	63	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>175</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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







XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRA				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>19. ADDITIVI</b>															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	136	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>136</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>4700</b>	<b>72</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>47</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>81</b>	

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



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	98	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	516	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>666</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	185	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>263</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (frippe, ciccioli ecc.)

(\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15.07.01.001 e 15.07.03.001





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>19. ADDITIVI</b>															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>1200</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

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

## **REGIONE SICILIA**





MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: SICILIA R 190 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR ROBERTO LANZA TELEFONO: 091 6969271

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

	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'	660	2.150	1.150	10.528	1.125	706	7.190	697	3.302
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	193	1.236	1.324	51.741	618	361	5.704	672	1.898
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	303	1.231	1.035	7.088	434	319	5.784	713	1.727
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	22	223	255	1.042	321	17	905	226	460
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	129	227	482	445	4	136	833	755	250
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	12	35	390	5	2	138	33	194
NUMERO INFRAZIONI	2	141	37	541	4	7	356	125	149
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	81	48	646	1	1	749	82	296
c) composizione	0	1	0	32	0	0	8	1	7
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	2	0	0	8	0	0
e) etichettatura e presentazione	1	0	0	35	0	0	27	0	7
f) altro	2	17	13	117	3	6	160	24	146
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	11	173	82	894	13	5	1.279	191	486
b) notizie di reato	6	10	6	90	0	2	50	44	36

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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: SICILIA R 190 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. VIRGA ANTONINO TELEFONO: 091 6965769

TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

	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'	17.793	361	608	12.601	695	1.925	3.430	311	2.643
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.621	735	434	6.336	353	1.193	989	145	1.094
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	16.649	8.149	5.168	10.704	430	1.143	1.053	453	1.430
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	98	21	40	394	5	36	28	0	172
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	577	1.898	282	1.695	6	13	62	30	212
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	9	13	3	24	0	0	8	5	0
NUMERO INFRAZIONI	21	86	5	180	3	5	11	0	43
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	47	0	75	0	0	0	0	0
c) composizione	0	2	0	3	0	0	0	0	7
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	4	0	115	0	0	0	0	2
e) etichettatura e presentazione	1	1	0	15	2	0	1	0	7
f) altro	104	16	13	98	2	16	15	1	74
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	163	41	56	326	2	20	26	0	56
b) notizie di reato	8	16	9	62	1	0	11	1	4

1) L'unita' 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.



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE			ALTRIO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRA				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	29	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	12	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	59	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2
	<b>TOTALE</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	21	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>35</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	386	38	0	0	0	0	0	0	0	0	22	2	14	38
15 07 01 001	Olio di oliva	83	10	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	9	10
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	177	30	0	0	0	0	0	0	0	26	1	1	3	30
15 12	Oli e grassi idrogenati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	9	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>399</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>14</b>	<b>39</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (tippe, ciccolli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE									
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre							
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>																
16 03	Estratti di carne e di pesce	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	48	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	312	9	0	0	0	0	0	0	0	3	7	1	11	11	11
21 03	Prep. per salse e salse	61	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	2	2	2
22 10	Aceti commestibili e succedanei	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>440</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>19</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>																
10 00	Cereali	130	18	0	0	0	0	0	0	0	7	8	3	18	18	18
11 00	Prodotti della macinazione	262	7	0	0	2	0	0	0	0	3	0	2	7	7	7
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	314	37	0	0	0	0	0	0	0	15	17	5	37	37	37
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	567	51	0	0	0	0	0	0	0	12	6	33	51	51	51
19 03 01	Paste alimentari secche	340	14	0	0	0	0	0	0	0	8	1	5	14	14	14
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	69	6	0	0	1	0	0	0	0	3	0	2	6	6	6
19 03 03	Paste alimentari speciali	24	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1
	<b>TOTALE</b>	<b>1706</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>32</b>	<b>51</b>	<b>134</b>	<b>134</b>	<b>134</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>																
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	566	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	5	5	5
08 00	Frutta	405	10	0	0	0	0	0	0	9	1	0	0	10	10	10
	<b>TOTALE</b>	<b>971</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>																
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	138	4	0	0	0	0	0	0	0	2	1	1	4	4	4
25 00	Sale da cucina	24	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	2	2
	<b>TOTALE</b>	<b>162</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>																
20 07	Succhi e nettari di frutta	79	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	13	13
22 02	Altre bevande non alcoliche	333	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>412</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>13</b>



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
<b>19. ADDITIVI</b>												
29 00	Additivi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	137	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>137</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	190	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>194</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>6344</b>	<b>272</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>88</b>	<b>58</b>	<b>96</b>	<b>275</b>

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





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine) Volatili da cortile e loro frattaglie	892	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Altre carni	109	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Carni lavorate o comunque preparate	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	TOTALE	494	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
		<b>1511</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	119	18	2	0	16	0	5	0	0	0	0	0	23
03 07	Molluschi cefalopodi	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	1011	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	TOTALE	<b>1253</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>25</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (tippe, ciccolotti ecc.)

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





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE									
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre							
<b>19. ADDITIVI</b>																
29 00	Additivi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>																
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>																
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	105	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>118</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>4033</b>	<b>43</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	

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

## **REGIONE TOSCANA**



MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: TOSCANA R 090 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA MARIA RITA CACIOL TELEFONO: 055 4383501

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	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'	14.756	2.470	1.695	12.672	917	1.311	19.118	2.530	4.833
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	332	627	765	3.457	313	458	6.110	1.181	1.716
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	428	889	1.397	4.951	382	485	8.002	1.817	2.139
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	22	109	138	598	18	10	1.494	266	435
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	382	952	945	1.852	14	11	1.150	1.855	1.017
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	6	21	10	21	0	2	25	11	14
NUMERO INFRAZIONI	6	52	42	242	10	5	607	109	281
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	14	8	18	0	0	119	13	21
c) composizione	0	2	4	4	0	0	6	2	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4	0	2	5	0	0	1	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	4	4	6	0	1	4	1	0
f) altro	4	51	64	210	22	0	648	54	139
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	46	130	133	653	19	21	1.554	304	468
b) notizie di reato	12	21	20	48	1	2	193	32	72

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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: TOSCANA R 090 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA MARIA RITA CACIOLLI TELEFONO: 055 4383501

TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	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'	34.396	1.287	751	7.720	442	3.017	5.197	972	3.784
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.088	1.058	495	3.507	387	2.096	566	612	1.852
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	27.640	31.597	13.566	5.706	538	2.837	701	782	3.377
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	50	107	59	482	1	24	44	46	152
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3.515	1.980	568	962	5	17	220	260	1.305
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	19	12	1	34	0	1	2	3	26
NUMERO INFRAZIONI	15	43	14	132	12	5	58	37	81
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	29	1	5	0	0	0	2	4
c) composizione	1	0	0	1	0	2	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	1	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	10	2	19	0	0	1	1	5
f) altro	9	5	18	73	1	11	17	3	11
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	91	141	159	661	7	21	119	57	274
b) notizie di reato	14	27	18	53	0	4	16	9	25

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.



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	114	3	2	0	1	0	0	0	0	0	0	3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	26	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	98	5	1	0	4	0	0	0	0	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>238</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	58	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
03 03	Filetti e trance di pesce	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	14	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	71	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>192</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	424	9	0	0	0	0	0	0	7	0	2	9
15 07 01 001	Olio di oliva	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	333	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4
15 12	Oli e grassi idrogenati	33	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>486</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>11</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Altre				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>														
16 03	Estratti di carne e di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	347	22	0	0	20	0	0	0	0	0	2	0	22
21 03	Prep. per salse e salse	147	21	0	0	5	0	0	16	0	0	0	0	21
22 10	Aceti commestibili e succedanei	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>512</b>	<b>43</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>43</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>														
10 00	Cereali	44	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	150	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	112	12	0	0	1	0	0	0	0	11	0	0	12
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	307	24	1	0	18	0	1	0	1	3	0	0	24
19 03 01	Paste alimentari secche	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	63	4	0	0	3	0	0	0	0	1	0	0	4
19 03 03	Paste alimentari speciali	134	13	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	13
	<b>TOTALE</b>	<b>888</b>	<b>56</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>55</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	91	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10
08 00	Frutta	50	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	7
	<b>TOTALE</b>	<b>141</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>17</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	128	8	0	0	3	1	3	1	0	0	0	0	8
25 00	Sale da cucina	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>129</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>														
20 07	Succhi e nettari di frutta	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	100	6	0	0	5	0	0	0	0	0	0	1	6
	<b>TOTALE</b>	<b>169</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>6</b>

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>11. VINO</b>															
22 04	Mosti	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	421	6	0	0	1	0	0	0	0	2	2	1	6	
	<b>TOTALE</b>	<b>425</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>															
22 03	Birra	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	18	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>55</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>13. GELATI E DESSERT</b>															
21 05	Gelati e dessert	281	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>281</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>															
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>15. DOLCIUMI</b>															
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 10	Miele	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>															
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	243	2	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	
	<b>TOTALE</b>	<b>243</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>															
21 06	Preparazioni gastronomiche	1926	44	2	6	35	0	0	1	0	0	0	0	44	
	<b>TOTALE</b>	<b>1926</b>	<b>44</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>															
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima	123	4	0	0	2	0	0	0	0	1	0	1	4	
33 00	infanzia)														
	<b>TOTALE</b>	<b>123</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ALTRA	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	583	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>583</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	323	47	0	0	41	1	1	1	1	0	0	3	47
	<b>TOTALE</b>	<b>338</b>	<b>47</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>41</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>47</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>6938</b>	<b>269</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>182</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>20</b>	<b>25</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>268</b>	

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



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

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					
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	1216	11	6	0	0	0	0	0	2	3	0	0	11
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	193	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	77	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	857	31	26	2	0	0	0	0	0	3	0	0	31
	<b>TOTALE</b>	<b>2343</b>	<b>43</b>	<b>33</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>43</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	92	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	190	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	194	3	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	3
03 05	Molluschi gasteropodi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	147	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	430	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	194	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1022	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>2300</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccolli ecc.)

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





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>13. GELATIE DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	533	27	1	1	25	0	0	0	0	0	0	27
	<b>TOTALE</b>	<b>533</b>	<b>27</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>27</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	129	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>129</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Fruita secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	290	11	8	0	3	0	0	0	0	0	0	11
	<b>TOTALE</b>	<b>290</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	293	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>293</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>7005</b>	<b>97</b>	<b>46</b>	<b>6</b>	<b>32</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>95</b>

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

**TRENTO (P.A.)**



MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

TRENTO

R 041 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. CARRARO VALTER

TELEFONO:

461364686

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	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'	13.100	530	600	2.500	110	196	3.000	550	210
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6	227	123	461	8	30	1.018	559	179
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6	405	139	551	9	97	1.196	569	194
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	25	8	17	0	0	26	12	8
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	6	392	125	114	0	0	211	64	101
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	8	13	10	0	0	0	7	3
NUMERO INFRAZIONI	0	1	1	4	0	0	15	9	3
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	0	7	
c) composizione	0	4	1	0	0	0	0	0	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	27	12	13	0	0	0	0	1
f) altro	0				0	0	20	1	3
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	0	30	13	17	0	0	43	4	9
b) notizie di reato	0	1	3	4	0	0	4	0	1

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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: TRENTO R 042 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. FRANCO CHIN TELEFONO: 0461 364532

TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

	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'	6.082	162	44	1.017	0	485	0	0	911
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.366	162	44	817	0	157	82	36	551
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.266	1.410	102	1.096	0	157	82	36	551
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	5	16	0	11		8	0	8	9
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	597	433	58	137	0	0	0	0	191
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	5	0	1	0	0	0	0	1
NUMERO INFRAZIONI	0	5	0	3	0	0	9	0	8
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	6	0	8	0	0	0	0	0
f) altro	5	3	0	1	0	0	4	0	1
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	0	0	0	0	0	0	6	0	0
b) notizie di reato	1	8	0	0	0	0	0	0	1

1) L'unità controllata deve essere corteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va corteggiata.

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.





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA			TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONE	ALTRA	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altro	Micotossine	Metalli pesanti	Altro					
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	5	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	16	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>22</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (frippe, ciccioli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRIO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				PRESENTAZIONE	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>														
16 03	Esstratti di carne e di pesce	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	42	2	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 03	Prep. per salse e salse	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	4	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>51</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>														
10 00	Cereali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	63	7	0	0	0	0	0	0	0	6	1	0	7
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	43	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3
19 03 01	Paste alimentari secche	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	10	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
19 03 03	Paste alimentari speciali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>134</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>11</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	31	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
08 00	Frutta	105	6	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	6
	<b>TOTALE</b>	<b>136</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25 00	Sale da cucina	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>														
20 07	Succhi e nettari di frutta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	26	4	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	4
	<b>TOTALE</b>	<b>26</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				PRESENTAZIONE	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>11. VINO</b>														
22 04	Mosti	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	75	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6
	<b>TOTALE</b>	<b>77</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>														
22 03	Birra	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	32	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
	<b>TOTALE</b>	<b>33</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>13. GELATI E DESSERT</b>														
21 05	Gelati e dessert	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>														
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>														
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>														
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>														
21 06	Preparazioni gastronomiche	36	6	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	6
	<b>TOTALE</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	10	7	0	0	0	0	0	0	0	0	2	5	7
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)													
	<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>7</b>

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										COMPOSIZIONE ETICHETTATURA			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				PRESENTAZIONE	E	E			
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre							
<b>19. ADDITIVI</b>																
29 00	Additivi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>																
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>																
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>811</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	<b>33</b>	<b>54</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 3° 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



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE			Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre								
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	350	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	379	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	<b>TOTALE</b>	<b>791</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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







XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>2075</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>

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

## **REGIONE UMBRIA**



MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: UMBRIA R 100 000 0  
(codice)NOME DEL REFERENTE: D.SSA ISABELLA CIVES TELEFONO:  
TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN  
(codice)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'	81	484	307	2.838	451	509	3.758	2.628	1.187
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.764	304	238	1.543	425	408	2.675	372	853
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	66	416	287	1.657	425	405	2.835	498	908
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	23	7	38	4	2	150	17	37
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	22	239	125	278	6	0	216	354	201
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	7	1	7	0	0	9	2	7
NUMERO INFRAZIONI	3	17	4	18	4	0	74	25	30
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	2	0	10	0	0	24	4	3
c) composizione	0	5	1	1	0	0	0	0	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	0	0	0	0	1	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	3	0	0
f) altro	0	9	3	20	0	2	120	5	17
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	2	16	3	88	0	1	240	12	46
b) notizie di reato	0	5	1	5	0	0	67	3	6

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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: UMBRIA R 100 000 0  
(codice)NOME DEL REFERENTE: DR. G. GUAITINI TELEFONO:  
TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

	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'	3.150	184	129	1.003	493	395	1.341	361	919
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.150	170	139	956	493	345	560	240	571
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.640	9.160	2.582	2.205	933	398	790	452	1.269
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	10	13	11	94	6	5	3	0	55
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	122.260	432	47	158	3	0	4	12	202
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	12	32	0	25	0	0	0	0	18
NUMERO INFRAZIONI	0	1		19	1	1	1	0	17
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	9	18	0	0	0	0	0	0	6
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	1	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	2	1	0	0	0	0	0	1	1
f) altro	12	1	9	28	5	3	0	0	10
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	64	51	11	63	5	5	8	3	22
b) notizie di reato	0			1	0	1	0	1	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 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.



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA			TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONE	E	ALTRO		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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







XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETTICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			METALLI pesanti	ALTRE		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metallo pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	32	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>412</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>40</b>

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



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

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					
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	419	21	1	0	24	0	0	1	0	0	0	0	26
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	121	2	0	0	2	0	0	1	0	0	0	0	3
02 04	Altre carni	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	440	19	2	0	16	0	0	2	0	0	0	0	20
	<b>TOTALE</b>	<b>992</b>	<b>42</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>49</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	179	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
03 03	Filetti e trance di pesce	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	101	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	5
03 07	Molluschi cefalopodi	126	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	91	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>587</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	42	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	4
15 07 01 001	Olio di oliva	5	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>43</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, 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	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>2911</b>	<b>73</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>67</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>88</b>

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

**REGIONE VALLE D'AOSTA**





MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

VALLE D'AOSTA

R 020 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

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'	0	289	348	604	0	133	1.771	233	322
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	11	73	21	213	0	0	597	106	0
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	11	73	21	213	0	133	597	106	0
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	87	101	16	133	0	0	141	53	0
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	0	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	0	12	5	35	0	0	87	15	0
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	37	16	0
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	2	6	0	3	0	0	0	0	0
f) altro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	16	75	97	111	0	0	3	33	0
b) notizie di reato	0	5	7	3	0	0	5	0	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 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.



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONE	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	5	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	8	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
15 07 01 00	Olio di oliva	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 00	Olio di oliva extravergine	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, 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
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>248</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>

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

## **REGIONE VENETO**





MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: VENETO R 050 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. RICCARDO GALESSO TELEFONO: 0412 791327

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: SIAN

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 21

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 21

	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'	2.771	3.977	3.545	17.369	2.171	3.939	30.947	3.993	7.297
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	123	1.019	1.146	4.109	565	1.152	10.515	1.970	2.506
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	197	1.487	4.244	7.470	552	1.162	13.506	2.624	3.210
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	249	163	516	5	19	1.647	311	459
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	200	1.246	1.003	2.097	2	0	2.093	1.067	1.762
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	24	10	63	0	0	67	67	118
NUMERO INFRAZIONI	0	62	43	156	1	14	997	163	229
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	16	30	15	35	6	10	101	49	26
c) composizione	0	10	2	25	0	0	2	3	21
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	4	10	0	0	16	3	8
e) etichettatura e presentazione	0	22	4	27	0	0	1	8	40
f) altro	0	13	9	26	6	2	158	35	37
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	4	74	59	193	5	17	907	199	248
b) notizie di reato	1	39	36	37	0	4	152	25	48

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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: VENETO R 050 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. RICCARDO GALESSO TELEFONO: 041 2791327

TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 21

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 21

	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'	40.301	904	519	6.027	1.000	3.385	5.086	879	1.770
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	134	1.261	1.080	5.331	400	1.244	9.808	2.034	2.679
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	146	1.462	5.045	6.689	418	1.163	11.591	2.557	3.190
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	309	157	631	3	8	1.462	343	496
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	235	1.215	1.050	1.930	0	3	2.256	1.004	2.203
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	8	18	11	68	0	0	131	66	186
NUMERO INFRAZIONI	1	65	43	312	1	1	1.063	109	279
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	5	25	0	15	0	0	116	12	9
c) composizione	0	4	2	17	0	0	2	0	28
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	5	0	0	8	3	7
e) etichettatura e presentazione	0	8	10	50	0	0	4	0	48
f) altro	0	8	18	64	0	1	207	12	73
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	3	54	61	367	3	3	955	145	303
b) notizie di reato	2	19	42	48	0	1	208	12	74

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 Attività di laboratorio

ANNO 1999

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: VENETO

050 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. GALESSO RICCARDO

TELEFONO: 041/2791327

TIPO DI STRUTTURA: (codice)

DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 7

7

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 7

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE			TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine			Metalli pesanti	
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>											
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	152	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	103	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	121	7	0	0	1	0	0	0	0	7
04 01 04	Latte sterilizzato	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	49	1	0	0	0	0	0	0	1	0
04 04	Siero di latte	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	40	1	0	0	0	0	0	1	0	1
04 07	Formaggi, latticini	378	8	1	0	4	0	0	1	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>883</b>	<b>17</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>19</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>											
04 08	Uova di volatili in guscio	20	1	1	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	93	1	0	0	1	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>113</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONE	ALTRO	
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micossine	Metalli pesanti	Altre			
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	255	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>406</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>												
03 01	Selaci	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	407	30	6	0	24	0	0	0	0	0	30
03 07												
03 08	Molluschi cefalopodi	14	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	54	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>599</b>	<b>32</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>32</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>												
02 05	Lardo	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	233	12	0	0	0	0	0	0	7	0	12
15 07 01 001	Olio di oliva	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	109	6	0	0	0	0	0	0	1	0	7
15 12	Oli e grassi idrogenati	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>269</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>12</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)  
 (\*\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA			TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			PRESENTAZIONE	ETICHETTATURA	ALTRO		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>														
16 03	Estratti di carne e di pesce	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	37	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	250	13	0	0	1	0	0	6	1	0	0	5	13
21 03	Prep. per salse e salse	120	9	0	0	1	0	0	0	1	7	0	0	10
22 10	Aceti commestibili e succedanei	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>423</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>24</b>
<b>7. CEREALI E PRODOT. DELLA PANETTERIA</b>														
10 00	Cereali	188	3	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1
11 00	Prodotti della macinazione	213	14	0	0	0	0	0	5	4	3	17	4	3
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	455	84	0	0	1	0	0	3	13	80	3	100	3
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1241	35	0	2	5	0	0	0	4	2	22	35	2
19 03 01	Paste alimentari secche	111	10	0	0	2	0	0	4	0	3	2	11	2
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	185	7	1	0	0	0	0	1	2	2	1	7	1
19 03 03	Paste alimentari speciali	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>2477</b>	<b>153</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>24</b>	<b>91</b>	<b>32</b>	<b>173</b>	<b>3</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	421	15	0	0	3	0	0	4	5	0	3	15	3
08 00	Frutta	218	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0
	<b>TOTALE</b>	<b>639</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>16</b>	<b>3</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	274	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0
25 00	Sale da cucina	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>288</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>														
20 07	Succhi e nettari di frutta	80	3	0	0	1	0	0	0	1	1	0	3	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	307	3	0	1	0	0	0	0	0	2	0	3	0
	<b>TOTALE</b>	<b>387</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	373	6	0	0	0	0	0	0	3	2	1	6
	<b>TOTALE</b>	<b>374</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	104	2	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	76	4	0	0	0	0	0	0	0	4	1	5
	<b>TOTALE</b>	<b>181</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>7</b>
<b>13. GELATIE DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	657	6	0	1	0	0	0	0	1	1	2	6
	<b>TOTALE</b>	<b>657</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>6</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	80	5	0	0	0	0	0	0	3	1	1	5
	<b>TOTALE</b>	<b>80</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	161	5	0	0	2	0	0	0	0	3	0	5
04 10	Miele	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>215</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	120	4	0	0	1	2	0	1	0	0	0	4
	<b>TOTALE</b>	<b>120</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	2372	13	0	3	4	0	0	0	6	0	0	13
	<b>TOTALE</b>	<b>2372</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	94	10	0	0	0	0	0	0	1	4	5	11
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	94	10	0	0	0	0	0	0	1	4	5	11
	<b>TOTALE</b>	<b>94</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>11</b>

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	PRESENTAZIONE	E			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>19. ADDITIVI</b>															
29 00	Additivi	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	634	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4
	<b>TOTALE</b>	<b>634</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	192	7	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	2	7
	<b>TOTALE</b>	<b>192</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>7</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>11433</b>	<b>329</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>56</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>41</b>	<b>44</b>	<b>129</b>	<b>54</b>	<b>354</b>	<b>354</b>	

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





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	884	8	0	0	0	0	0	2	6	0	0	8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	220	6	0	0	0	0	0	0	6	0	0	6
02 04	Altre carni	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1126	22	21	0	1	0	0	0	0	0	0	22
	<b>TOTALE</b>	<b>2306</b>	<b>36</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	12	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
03 02	Teleostei	76	5	0	0	0	0	0	1	4	0	1	6
03 03	Filetti e trance di pesce	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	*0
03 05	Molluschi gasteropodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	511	25	1	0	24	0	0	0	0	0	0	25
03 07	Molluschi cefalopodi	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	131	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	67	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>945</b>	<b>32</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>33</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	350	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>350</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>4867</b>	<b>77</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>79</b>

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

## **APPENDICE 2**

### **MODELLI DI RILEVAZIONE**



**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. -

*Pubblicato su: GU n. 249 del 24-10-1998 - Suppl. Ordinario n.178*





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.**

## S O M M A R I O

### 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*

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)

## 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 DELLA 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



## **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: .....

(codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: .....

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .....

(codice)

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) notizie di reato									

1) L'unita' 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.





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>											
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										
	<b>TOTALE</b>										
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>											
03 01	Selaci										
03 02	Teleostei										
03 03	Filetti e trancie di pesce										
03 05	Molluschi gasteropodi										
03 06	Molluschi bivalvi										
03 07											
03 08	Molluschi cefalopodi										
03 09	Echinodermi										
03 10	Crosteacei										
16 04	Preparazioni e conserve di pesce										
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi										
	<b>TOTALE</b>										
<b>5. GRASSI ED OLI</b>											
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										
	<b>TOTALE</b>										

(\*) Sono compresi nella classe 03 altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)  
 (\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micocossine	Metalli pesanti	Altre			
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>												
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											
	<b>TOTALE</b>											
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>												
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											
	<b>TOTALE</b>											
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>												
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi											
08 00	Frutta											
	<b>TOTALE</b>											
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>												
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche											
25 00	Sale da cucina											
	<b>TOTALE</b>											
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>												
20 07	Succhi e nettari di frutta											
22 02	Altre bevande non alcoliche											
	<b>TOTALE</b>											



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI		
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micobiosine					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).

## I. 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 epizootie 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 carcasce (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 roulotte
- 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, pasticciari, 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 e/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 (utilizzo 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	FORLÌ
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 090 108 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 130 106 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 CIRIÉ
U0101070	USL CHIVASSO
U0101080	USL CHIERI
U0101090	USL NREA
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 RWA
U1201020	USL RWB
U1201030	USL RWC
U1201040	USL RWD
U1201050	USL RWE
U1201060	USL RWF
U1201070	USL RWG
U1201080	USL RWH
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)**

PROGR. CAMPO	POSIZIONE		LUNGH. In bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO		DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE	
	da	a		Allineam. Riemplim. (*)	Formato (*)			Valore di vuoto
1	1	1	1	X	LB	Sigla del modello	Valore fisso = A	
2	2	5	4	N	RZ	Anno di riferimento	Valore ammesso = codice ISTAT	
3	6	8	3	N	RZ	Codice della Regione o P.A.	Valore ammesso = codice ISTAT	
4	9	16	8	X	LB	Codice struttura		
5	17	46	30	X	LB	Nome del referente regionale o locale		
6	47	58	12	X	LB	Telefono del referente		
7	59	63	5	N	RZ	N° strutture nella Regione o P.A.		
8	64	68	5	N	RZ	N° strutture nella Regione o P.A. che hanno inviato i dati		
9	69	70	2	N	RZ	Codice classe di attività	Valori ammessi = codici del Mod. A	
10	71	75	5	N	RZ	Numero di unità operative		
11	76	80	5	N	RZ	Numero di unità ispezionate		
12	81	85	5	N	RZ	Numero di ispezioni effettuate		
13	86	90	5	N	RZ	Numero di unità ispezionate non regolari		
14	91	87	7	N	RZ	Numero di campioni prelevati	E' un "di cui" del campo 14	
15	98	102	5	N	RZ	Numero di campioni prelevati non regolamentari	Numero di infrazioni riscontrate	
16	103	110	8	N	RZ	Infrazioni nell'igiene generale	Numero di infrazioni riscontrate	
17	111	118	8	N	RZ	Infrazioni nell'igiene (HACCP, formazione personale)	Numero di infrazioni riscontrate	
18	119	126	8	N	RZ	Infrazioni nella composizione	Numero di infrazioni nelle merci	
19	127	134	8	N	RZ	Infrazioni per contaminazione (non microbiologica)	Numero di infrazioni nelle merci	
20	135	142	8	N	RZ	Infrazioni per etichetta / presentazione	Numero di infrazioni nelle merci	
21	143	150	8	N	RZ	Infrazioni per motivi diversi dai suddetti		
22	151	155	5	N	RZ	Numero provvedimenti amministrativi		
23	156	160	5	N	RZ	Numero notizie di reato		

(\*) 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

(\*) N = Numerico  
 X = Alfanumerico

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		LUNGH. in bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO		DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE
	da	a		Formato (*)	Allineam. Rimpalm. (**)		
1	1	1	1	X	LB	Stigla del modello	Valore fisso = B
2	2	5	4	N	RZ	Anno di riferimento	
3	6	8	3	N	RZ	Codice della Regione o P.A.	Valore ammesso = codice ISTAT
4	9	16	8	X	LB	Codice struttura	Valore ammesso = codice ISTAT
5	17	46	30	X	LB	Nome del referente regionale o locale	
6	47	58	12	X	LB	Telefono del referente	
7	59	61	3	N	RZ	N° strutture nella Regione o P.A.	
8	62	64	3	N	RZ	N° strutture della Regione o P.A. che hanno fornito i dati	
9	65	73	9	N	LZ	Classe di alimenti	Valori ammessi = codici del Mod. B
10	74	80	7	N	RZ	Totale campioni analizzati	
11	81	85	5	N	RZ	Totale campioni non regolari	E' un "di cui" del campo 10
12	86	90	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di <i>Salmonella</i>	
13	91	95	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di <i>Listeria monocytogenes</i>	
14	96	100	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per altre irregolarità di tipo microbiologico	
15	101	105	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di micotossine	
16	106	110	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di metalli pesanti	
17	111	115	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di sostanze indesiderabili	
18	116	120	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di sostanze non consentite	
19	121	125	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi nell'etichettatura o nella presentazione	
20	126	130	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per motivi diversi dai suddetti	
21	131	136	6	N	RZ	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







