

BOLZANO (P.A.)

Ministero della salute

ANNO 2005

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.P./S.I.A.N.)

Regione/Provincia autonoma: **BOLZANO** Codice: _____ Tipo struttura: _____
Nome del referente: **SIEBENFORCHER KARIN** Telefax: **0471/411763-40** e-mail: **karin.siebenfoercher@provincia.bz.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **5** N° di strutture che hanno fornito i dati: **5**

Bolzano (Provincia autonoma)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	9.019	471	271	2.664	2	787	12.741	1.014	796	27.765
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	173	296	113	466	25	221	834	317	397	2.842
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	142	675	367	816	21	22	976	161	545	3.725
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	23	5	39	1	4	334	28	47	482
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	331	842	190	323			229	59	386	2.360
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	5	23	12	27			32	2	31	132
NUMERO INFRAZIONI	2	16	2	17	2	1	157	18	63	278
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		13	1	13			308	19	30	384
c) Composizione				3			7		1	11
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	1	1			5		4	12
e) Etichettatura e presentazione		4	9	26			2		7	48
f) Altro	2	4	5	8		2	31	2	13	67
PROVEDIMENTI	7	33	23	107	1	4	738	52	127	1.092
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato		6	3	10	1		15	1	5	41

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

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

Bolzano (Provincia autonoma)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	9.000	35	32	1.160		710	6.000	400	310	17.647
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	166	201	48	257		199	44	7	237	1.159
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	135	480	272	462			45	10	350	1.754
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	6	1	9			3		10	30
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	265	663	133	150			11	14	308	1.544
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	5	13	2	4			7	2	29	62
NUMERO INFRAZIONI	2	8	1	4	1				12	28
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		3		2						5
c) Composizione				1						1
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)									3	3
e) Etichettatura e presentazione		4	1	6					5	16
f) Altro	2		2	5					2	11
PROVVEDIMENTI:	7	4	4	5			7	14	22	63
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato		4		6					3	13

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni****Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)****Regione P.A. BOLZANO**

CLASSE 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				
1 Prodotti lattiero caseari	275	3						3				3
2. Uova e ovoprodotti	63											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	478	8						5		3		8
4. Pesci, crostacei, molluschi	91	8		5				2		3		10
5. Grassi e oli	53	12							11	1		12
6. Zuppe, brodi, salse	21	1						1				1
7. Cereali e prodotti della panetteria	38	5						5				5
8. Frutta e verdura	157	2						1		1		2
9 Erbe, spezie, caffè, tè	15											0
10 Bevande non alcoliche	67	11			1			7		4		12
11 Vino	34											0
12. Bevande alcoliche escluso il vino	18	3								3		3
13. Gelati e dessert	113											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	2											0
15. Dolciumi	94	3			2					1		3
16 Frutta secca a guscio rigido, spuntini	6											0
17. Piatti preparati	210	3		1	2							3
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	26	10								10		10
19. Additivi												0
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	59											0
21. Altri alimenti	50	2								2		2
TOTALE	1.870	71	0	6	5	0	0	24	11	28	0	74

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione P.A. BOLZANO

CLASSE 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				
1 Prodotti lattiero caseari	175											0
2. Uova e ovoprodotti	55											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	367	9	9									9
4. Pesci, crostacei, molluschi	22											0
5. Grassi e oli												0
6. Zuppe, brodi, salse												0
7. Cereali e prodotti della panetteria												0
8. Frutta e verdura												0
9. Erbe, spezie, caffè, tè												0
10. Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12. Bevande alcoliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert												0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	1											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	34	3	2	1								3
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	59											0
21. Altri alimenti												0
TOTALE	713	12	11	1	0	0	0	0	0	0	0	12

PAGINA BIANCA

REGIONE CALABRIA

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.P./S.I.A.N.)

Regione/Provincia autonoma: CALABRIA Codice: R 180 000 0 Tipo struttura:
Nome del referente: DR. Eduardo Malacaria Telefax: 0961/856503-86 e-mail: e.malacaria@regcal.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 11 N° di strutture che hanno fornito i dati: 9

Regione Calabria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	1.586	1 368	926	4.622	1.556	1.506	5.897	844	3.627	21.932
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	221	590	382	2.181	587	373	2.330	663	1.357	8.684
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	587	679	472	2.351	501	407	2.241	604	1.672	9.514
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	24	66	22	331	11	18	23	83	153	731
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	58	51	40	324		2	53	96	63	687
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		3	2	1						6
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	8	65	34	267	11	17	126	33	60	621
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	18	72	14	126			175	54	35	494
c) Composizione				21						21
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)				19						19
e) Etichettatura e presentazione		7	19	195			53			274
f) Altro	1.926	207		6				2	188	2.329
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	2	56	22	160	9	16	128	31	110	534
b) Notizie di reato		1		1			8	5	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 SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P. A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma: CALABRIA Codice: R 180 000 0 Tipo struttura: U.O. Serv. Veter.
Nome del referente: Dr. Malacaria Eduardo Telefax: 0961/856503-86 e-mail: e.malacaria@regcal.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 11 N° di strutture che hanno fornito i dati: 7

Regione Calabria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	1.561	189	188	5.675	909	777	1.245	254	3.005	13.803
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	545	189	177	3.451	488	656	405	249	2.223	8.383
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	7.848	1.547	2.456	6.613	879	929	705	454	5.395	26.826
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	7	4	47	244	48	18	42	35	56	501
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	14.555	159	62	420		5	62	56	520	15.839
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	10		2	5				1		18
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	8	8	4	479	1	29	21	57	72	679
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	19	20	22	363	9	11	40	35	78	597
c) Composizione	10									10
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)								4		4
e) Etichettatura e presentazione		2	1	7				5		15
f) Altro	1	2	1	2				4		10
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	18	31	5	195	1	4	6	2	34	296
b) Notizie di reato		5	5	14				1		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 SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione CALABRIA												
CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1 Prodotti lattiero caseari	10											0
2 Uova e ovoprodotti												0
3 Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame												0
4 Pesci, crostacei, molluschi	3	1								1		1
5 Grassi e oli	12	3						1		2		3
6 Zuppe, brodi, salse	22	7								7		7
7 Cereali e prodotti della panetteria	94	13							3	10		13
8 Frutta e verdura	46	1								1		1
9 Erbe, spezie, caffè, tè	4	4								4		4
10 Bevande non alcoliche	12	2								2		2
11 Vino	19	3								3		3
12 Bevande alcoliche escluso il vino	1											0
13 Gelati e dessert	3											0
14 Cacao e preparazioni a base di cacao	6											0
15 Dolciumi	26											0
16 Frutta secca a guscio rigido, spuntini	1											0
17 Piatti preparati	4											0
18 Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	11											0
19 Additivi												0
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21 Altri alimenti	26											0
TOTALE	300	34	0	0	0	0	0	1	3	1	29	34

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione CALABRIA												
CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	1 439	111	1		110							111
2. Uova e ovoprodotti	103	2			2							2
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	1 699	167	4					163				167
4. Pesci, crostacei, molluschi	277	24						24				24
5. Grassi e oli												0
6. Zuppe, brodi, salse												0
7. Cereali e prodotti della panetteria	39	3			3							3
8. Frutta e verdura	7											0
9. Erbe, spezie, caffè, tè												0
10. Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12. Bevande alcoliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert	125	4			4							4
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	14											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	2											0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	10											0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti	13	2								2		2
TOTALE	3.728	313	5	0	119	0	0	187	0	0	2	313

PAGINA BIANCA

REGIONE CAMPANIA

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.P./S.I.A.N.)

Regione/Provincia autonoma:	CAMPANIA	Codice:		Tipo struttura:	
Nome del referente:	Dr. Santonastasi	Telefax:	081/7969342	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia	13	N° di strutture che hanno fornito i dati.		13	

Regione Campania

	PRODOTTI DI ORIGINE PRIMARIA (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	20.080	3.742	2.710	28.208	5.105	1.797	20.202	2.325	7.714	91.883
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	796	1.964	1.541	15.302	1.427	689	7.442	1.483	4.550	35.194
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.042	3.198	2.651	21.289	2.388	858	15.710	2.349	7.600	57.085
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	81	341	256	1.892	278	38	1.648	385	645	5.564
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	231	1.282	649	3.336	21	20	1.036	884	924	8.383
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	100	33	127	3	11	141	15	92	524
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	51	222	160	1.427	78	23	819	151	501	3.432
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	86	449	355	1.566	38	68	730	303	552	4.147
c) Composizione		4	8	11	7		6		1	37
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	1	13	70		5		3	93
e) Etichettatura e presentazione		5		13	11		4	7	2	42
f) Altro	6	175	63	217	83	18	260	49	141	1.012
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	35	251	121	8.555	35	28	932	174	358	10.489
b) Notizie di reato	5	115	25	238	92		161	13	435	1.084

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno

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

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

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE