

## **REGIONE LAZIO**

## Ministero della salute

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

Regione/Provincia autonoma: LAZIO Codice: R 120 Tipo struttura:  
Nome del referente: CARTA LAURA Telefax: 06/51688304-41 e-mail: lcarta@regione.lazio.it  
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 12 N° di strutture che hanno fornito i dati: 12

### Regione Lazio

	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'	7.107	1.821	2.818	17.819	1.442	951	21.492	3.393	7.366	<b>64.209</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	242	407	746	3.316	224	172	6.467	1.213	1.874	<b>14.661</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	376	488	1.008	7.124	223	157	11.017	1.704	2.888	<b>24.985</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	10	45	81	369	15	5	1.775	308	572	<b>3.180</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.184	4.954	610	983	40		603	390	198	<b>8.962</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	39	16	8	30			25	4	3	<b>125</b>
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	3	36	64	368	3	4	1.279	888	578	<b>3.223</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		20	18	68	1	1	675	210	427	<b>1.420</b>
c) Composizione	5	10		4						<b>19</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	2	7	13			8	3	3	<b>37</b>
e) Etichettatura e presentazione			8	13			23	4	1	<b>49</b>
f) Altro	4	14	24	78	8		269	23	133	<b>553</b>
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	44	68	88	410	30	10	1.750	248	615	<b>3.263</b>
b) Notizie di reato	4	18	9	24			56		9	<b>120</b>

(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: LAZIO Codice: R 120 Tipo struttura:  
 Nome del referente: Telefax: 06/51688860 e-mail:  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: N° di strutture che hanno fornito i dati:

**Regione Lazio**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			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'	11.793	851	766	8.375	1.272	3.456	5.002	1.421	2.375	<b>35.311</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.081	682	543	4.732	712	2.262	1.500	494	1.601	<b>19.607</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	10.817	17.399	3.407	5.985	702	2.176	1.617	480	2.068	<b>44.651</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	64	34	51	443	6	12	41	3	180	<b>834</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3.679	8.442	360	826	4	12	80	60	331	<b>13.794</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	57	31	8	16			3		25	<b>140</b>
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	27	11	17	169	2	4	34	9	30	<b>303</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		41	18	187		2	8		60	<b>316</b>
c) Composizione	2	7		1					1	<b>11</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1		2	3		1				<b>7</b>
e) Etichettatura e presentazione			3	56			7		6	<b>72</b>
f) Altro	64	22	10	91	2	3	7	1	11	<b>211</b>
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	102	41	37	261	4	4	31	12	191	<b>683</b>
b) Notizie di reato	12	21	9	17		1	5	1	6	<b>72</b>

(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 LAZIO												
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	150	3						3			3	
2. Uova e ovoprodotti	8										0	
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	47	1	1								1	
4. Pesci, crostacei, molluschi	53										0	
5. Grassi e oli	207	11					2	9			11	
6. Zuppe, brodi, salse	197	12			4		1	10			15	
7. Cereali e prodotti della panetteria	567	7			6					1	7	
8. Frutta e verdura	1.059	11		1				10			11	
9. Erbe, spezie, caffè, tè	160	18						18			18	
10. Bevande non alcoliche	79	1			1						1	
11. Vino	143	2						2			2	
12. Bevande alcoliche escluso il vino	13										0	
13. Gelati e dessert	17										0	
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	6	1			1						1	
15. Dolciumi	19	1			1						1	
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	27	3						3			3	
17. Piatti preparati	1.809	1	1		4						5	
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	31	5						5			5	
19. Additivi	1										0	
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	111										0	
21. Altri alimenti	30	1			1						1	
<b>TOTALE</b>	<b>4.734</b>	<b>78</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>41</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>85</b>	

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 LAZIO															
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	1 067	57		2	2		35			57	1				97
2. Uova e ovoprodotti	61														0
3. Carne, prodotti a base di carne cacciagione e pollame	1 046	30	9	1	20										30
4. Pesci, crostacei, molluschi	1.091	14	3		4					2	5				14
5. Grassi e oli															0
6. Zuppe, brodi, salse	4														0
7. Cereali e prodotti della panetteria	15														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	63														0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao															0
15. Dolciumi	131	39								39					39
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini															0
17. Piatti preparati	28	1								1					1
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	5	1								1					1
19. Additivi															0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	117	5											5		5
21. Altri alimenti	16	2								2					2
<b>TOTALE</b>	<b>3.644</b>	<b>149</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>26</b>		<b>35</b>	<b>0</b>		<b>102</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>5</b>		<b>189</b>

PAGINA BIANCA

## **REGIONE LIGURIA**

## Ministero della salute

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

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

### Regione Liguria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	4 365	720	1.186	7.995	90	390	13.280	1.731	3.388	<b>33.145</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	72	178	170	986	25	52	1.700	358	598	<b>4.139</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	75	250	229	1.210	25	52	1.994	402	715	<b>4.952</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	8	28	23	194	2	1	512	81	198	<b>1.047</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	75	331	185	908	9	1	228	246	327	<b>2.310</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		2	1	6			13	3	9	<b>34</b>
NUMERO INFRAZIONI	20	54	35	437	2		1.065	151	415	<b>2.179</b>
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		9	5	50			206	20	57	<b>347</b>
c) Composizione			1	1			1		2	<b>5</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)				1			1			<b>2</b>
e) Etichettatura e presentazione		2		2			4		1	<b>9</b>
f) Altro		6	6	122		1	130	27	61	<b>353</b>
PROVVEDIMENTI	14	34	52	354	3	15	733	118	271	<b>1.594</b>
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato		1	1	4			13		3	<b>22</b>

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

**Regione Liguria**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			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'	6.475	269	315	3.235	157	1.261	1.207	128	1.423	<b>14.470</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.848	271	248	1.116	53	547	227	113	583	<b>6.006</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.173	9.011	3.480	1.582	63	551	306	167	704	<b>22.037</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	27	66	33	174		15	65	14	130	<b>524</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.694	1.068	520	472		3	19	32	225	<b>7.033</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	85	31	3	8			1		15	<b>143</b>
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	19	37	14	82		7	20	8	81	<b>268</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	7	39	13	40		2	13	6	39	<b>159</b>
c) Composizione		1								<b>1</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)							2	1		<b>3</b>
e) Etichettatura e presentazione		3		15						<b>18</b>
f) Altro		12	32	34		6	2	1	6	<b>93</b>
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	27	69	45	139		15	24	11	118	<b>448</b>
b) Notizie di reato	3	10		7			9		3	<b>32</b>

(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 LIGURIA												
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	40	3						3			3	
2. Uova e ovoprodotti	6										0	
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	9										0	
4. Pesci, crostacei, molluschi	145										0	
5. Grassi e oli	177										0	
6. Zuppe, brodi, salse	238										0	
7. Cereali e prodotti della panetteria	559	11			8		1	2		2	3	16
8. Frutta e verdura	497	11			2		1	6	4			13
9. Erbe, spezie, caffè, tè	147	2						2				2
10. Bevande non alcoliche	128	13			1			12				13
11. Vino	149	1						1				1
12. Bevande alcoliche escluso il vino	45											0
13. Gelati e dessert	56											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	40											0
15. Dolciumi	18											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	86											0
17. Piatti preparati	537	1		1	1							2
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	89	3						1		2		3
19. Additivi	4	1							1			1
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	90	5						3	2			5
21. Altri alimenti	39											0
<b>TOTALE</b>	<b>3.099</b>	<b>51</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>29</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>59</b>

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 LIGURIA												
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	220										0	
2. Uova e ovoprodotti	21										0	
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	362	6	3	3							6	
4. Pesci, crostacei, molluschi	153	1				1					1	
5. Grassi e oli											0	
6. Zuppe, brodi, salse	13										0	
7. Cereali e prodotti della panetteria	45										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	44										0	
14. Cacao e preparazioni a base di cacao											0	
15. Dolciumi	14										0	
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini											0	
17. Piatti preparati	38	2		1						1	2	
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	4										0	
19. Additivi											0	
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	2										0	
21. Altri alimenti	10										0	
<b>TOTALE</b>	<b>926</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	

PAGINA BIANCA

## **REGIONE LOMBARDIA**

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

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

**Regione Lombardia**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			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'	893	444	1.189	14.744		4.219			2.760	<b>24.249</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	887	437	1.035	11.627	255	2.437	1.170	1.247	2.230	<b>21.325</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	19.915	5.903	1.476	18.889	287	2.461	1.389	1.457	2.805	<b>54.582</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	343	63	146	2.415	5	21	179	298	306	<b>3.776</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	127	197	208	1.198		1	59	50	174	<b>2.014</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	13	5	30	71		1	9	1	14	<b>144</b>
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	348	73	79	2.305	5	6	177	234	225	<b>3.452</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	242	38	106	1.249	1	4	67	145	121	<b>1.973</b>
c) Composizione	19	1	2	211					4	<b>237</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)			1	17					2	<b>20</b>
e) Etichettatura e presentazione	11	4	10	347			5	3	9	<b>389</b>
f) Altro	68	7	22	220	2	9	21	21	20	<b>390</b>
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	569	103	189	3.108	9	20	259	370	405	<b>5.032</b>
b) Notizie di reato	1	2	8	56		2	8	2		<b>79</b>

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

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

### Regione Lombardia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO 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'	16.151	3.977	4.405	19.395	2.344	2.517	49.956	8.935	12.634	120.314
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	143	871	893	3.346	209	363	9.114	2.424	3.132	20.495
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	145	1.022	1.119	3.978	215	382	10.447	3.073	3.559	23.940
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	173	186	826	6	9	3.332	876	1.065	6.475
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	122	1.708	463	1.705	4		630	471	1.254	6.357
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	16	11	118			235	88	99	570
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	1	160	124	467	1	1	2.573	587	804	4.718
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		90	114	393	1	1	1.611	349	509	3.068
c) Composizione		4	2	2			2	2	11	23
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		5	1	9	1		24	8	12	60
e) Etichettatura e presentazione			39	228			53	7	26	353
f) Altro	3	58	32	73	1	6	405	127	111	816
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	8	427	403	1.213	5	16	5.067	1.077	1.766	9.982
b) Notizie di reato	3	5	26	16			46	12	21	129

(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 LOMBARDIA												
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	34	3			1			2				3
2. Uova e ovoprodotti	8	1	1									1
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	64	1		1								1
4. Pesci, crostacei, molluschi	22	2			2				1			3
5. Grassi e oli	119	15						9	5		2	16
6. Zuppe, brodi, salse	208	23		1	7			2	8	5	1	24
7. Cereali e prodotti della panetteria	1.354	139		2	80	11	4	19	4	2	17	139
8. Frutta e verdura	1.045	75	2	4	32		2	28			7	75
9. Erbe, spezie, caffè, tè	192	8			2	1		6				9
10. Bevande non alcoliche	801	33			16		4		4	9		33
11. Vino	149											0
12. Bevande alcoliche escluso il vino	157	2							1	1		2
13. Gelati e dessert	249	19			19							19
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	60	2				2						2
15. Dolciumi	93	11			9			1	1			11
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	127	6				6						6
17. Piatti preparati	1.492	139	2	2	199			1		1		205
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	23											0
19. Additivi	4	1						2				2
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	134	15			4		6	1		6		17
21. Altri alimenti	76	1							1			1
<b>TOTALE</b>	<b>6.411</b>	<b>496</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>371</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>71</b>	<b>25</b>	<b>24</b>	<b>27</b>	<b>569</b>



Mod. B

**MINISTERO DELLA SALUTE**

Anno 2005

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 <b>LOMBARDIA</b>												
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	1.104	45	1	15	9	18		3				46
2 Uova e ovoprodotti	163	2	2									2
3 Carne, prodotti a base di carne, caccagione e pollame	1.892	93	38	31	17			1	10			97
4 Pesci, crostacei, molluschi	491	86		31	2		5	5	43			86
5 Grassi e oli	4											0
6 Zuppe, brodi, salse	23	1			1							1
7 Cereali e prodotti della panetteria	145	7	1		6							7
8 Frutta e verdura	10	1			1							1
9 Erbe, spezie, caffè, tè	1											0
10 Bevande non alcoliche												0
11 Vino												0
12 Bevande alcoliche escluso il vino												0
13 Gelati e dessert	124	19			19							19
14 Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15 Dolciumi	32											0
16 Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17 Piatti preparati	90	2							2			2
18 Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	13											0
19 Additivi												0
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	4	2			1				1			2
21. Altri alimenti	8	2						2				2
<b>TOTALE</b>	<b>4.104</b>	<b>260</b>	<b>42</b>	<b>77</b>	<b>56</b>	<b>18</b>	<b>5</b>	<b>11</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>265</b>

PAGINA BIANCA