

## **REGIONE MARCHE**

## Ministero della salute

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

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

### Regione Marche

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	322	770	881	5.600	587	369	9.781	1.495	2.299	<b>22.104</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	133	254	187	2.080	83	58	2.701	906	693	<b>7.095</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	133	324	230	2.438	83	61	3.162	1.125	689	<b>8.245</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	54	11	169	2	1	605	149	106	<b>1.100</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	12	243	183	574			87	51	74	<b>1.224</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI				8			3	3		<b>14</b>
NUMERO INFRAZIONI		13		28	1		59	32	24	<b>157</b>
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	49	5	125			367	105	61	<b>713</b>
c) Composizione									1	<b>1</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)			1	2			4		1	<b>8</b>
e) Etichettatura e presentazione		2		3					2	<b>7</b>
f) Altro		3	6	64	1	4	171	14	21	<b>284</b>
PROVVEDIMENTI	2	63	20	194	5	4	616	184	137	<b>1.225</b>
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato			3	4			9	1	1	<b>18</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: MARCHE Codice: R 110 000 0 Tipo struttura: 110 000 V  
 Nome del referente: DR. D'AUZIO G. Telefax: 071/2808525 e-mail: \_\_\_\_\_  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 13 N° di strutture che hanno fornito i dati: 13

**Regione Marche**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			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'	16.451	713	330	3.525	799	2.073	5.421	1.031	2.607	<b>32.950</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	9.106	602	195	2.237	574	1.365	1.101	317	1.353	<b>16.850</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	7.723	4.306	1.097	2.078	573	772	1.000	439	1.545	<b>19.533</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	44	30	5	63	1	2	57	35	57	<b>294</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.010	502	184	260	4	1	112	64	330	<b>2.467</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	26	17	1	7			8		8	<b>67</b>
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	54	23		32		3	96	28	28	<b>264</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2	81		21			108	18	88	<b>318</b>
c) Composizione							4		1	<b>5</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	2	1	9				2	1	<b>16</b>
e) Etichettatura e presentazione		2		8			2		16	<b>28</b>
f) Altro	2	11		15		2	21	3		<b>54</b>
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	35	56	10	65		2	119	38	53	<b>378</b>
b) Notizie di reato	4	10	1	11			6			<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 MARCHE												
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	20											0
2. Uova e ovoprodotti												0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame												0
4. Pesci, crostacei, molluschi												0
5. Grassi e oli	127	1						1				1
6. Zuppe, brodi, salse	69	2			2							2
7. Cereali e prodotti della panetteria	193	2			2							2
8. Frutta e verdura	191	1			1							1
9. Erbe, spezie, caffè, tè	51											0
10. Bevande non alcoliche	85	1			1							1
11. Vino	60											0
12. Bevande alcoliche escluso il vino	3											0
13. Gelati e dessert	93											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	6											0
15. Dolciumi	10											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	4											0
17. Piatti preparati	48											0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	81	23						23				23
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	1											0
21. Altri alimenti	3											0
<b>TOTALE</b>	<b>1.045</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</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 MARCHE												
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	254	9	1	1	8						10	
2. Uova e ovoprodotti	49	4			2			2			4	
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	651	19	13	3	1			2	1		20	
4. Pesci, crostacei, molluschi	527	23	2	3	1		2	14		1	23	
5. Grassi e oli	1										0	
6. Zuppe, brodi, salse											0	
7. Cereali e prodotti della panetteria	57	8			8				1		9	
8. Frutta e verdura	14										0	
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	45										0	
14. Cacao e preparazioni a base di cacao											0	
15. Dolciumi	72	2							2		2	
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini											0	
17. Piatti preparati	273	5			5						5	
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	22										0	
19. Additivi											0	
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	93										0	
21. Altri alimenti	32	1						1			1	
<b>TOTALE</b>	<b>2.091</b>	<b>71</b>	<b>16</b>	<b>7</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>74</b>	

PAGINA BIANCA

## **REGIONE MOLISE**

## Ministero della salute

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

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

### Regione Molise

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			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'	1.412	593	208	1.627	252	242	1.856	292	389	<b>6.871</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	170	347	85	392	40	73	705	165	195	<b>2.172</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	890	427	78	863	400	155	795	157	339	<b>4.104</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	51	64	9	35			121	23	14	<b>317</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	210	40	12	45	5	5	52	63	34	<b>466</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	170	9		4						<b>183</b>
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	12	13	5	8			50	14	4	<b>106</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		10	1	18			97	13	22	<b>161</b>
c) Composizione										<b>0</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										<b>0</b>
e) Etichettatura e presentazione										<b>0</b>
f) Altro		5		4				7		<b>16</b>
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	30	18		8			38	12	1	<b>107</b>
b) Notizie di reato										<b>0</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: MOLISE Codice: R 140 Tipo struttura: \_\_\_\_\_  
 Nome del referente: \_\_\_\_\_ Telefax: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 4 N° di strutture che hanno fornito i dati: 4

**Regione Molise**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			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'	2.464	129	62	522	71	286	655	72	392	<b>4.653</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	72	115	61	284		104	17		322	<b>975</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	788	243	130	2.478		179	57	15	494	<b>4.384</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		19	7	22					18	<b>66</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	719	280	22	121		12			268	<b>1.422</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	6	11		6					17	<b>40</b>
NUMERO INFRAZIONI		1	1	20	2				11	<b>35</b>
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1.292	41	10	211	45	135	615	57	34	<b>2.440</b>
c) Composizione	8	25	10	108		3	17		5	<b>176</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	8	135	72	240		3	17		4	<b>479</b>
e) Etichettatura e presentazione		2	1	2						<b>5</b>
f) Altro		84	14	25					10	<b>133</b>
PROVVEDIMENTI	6	19	2	11	4				14	<b>56</b>
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato		1		5					2	<b>8</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 MOLISE												
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												0
2. Uova e ovoprodotti												0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame												0
4. Pesci, crostacei, molluschi												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												0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati												0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti												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>

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 MOLISE												
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											0	
2. Uova e ovoprodotti											0	
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame											0	
4. Pesci, crostacei, molluschi											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											0	
16. Frutta secca a guscio ngido, spuntini											0	
17. Piatti preparati											0	
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare											0	
19. Additivi											0	
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti											0	
21. Altri alimenti											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>	

PAGINA BIANCA

## **REGIONE PIEMONTE**

## Ministero della salute

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

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

### Regione Piemonte

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			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'		2.151	2.501	15.182		1.864	23.792	4.987	9.628	<b>60.105</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	95	462	390	1.899	127	386	11.690	1.850	1.675	<b>18.574</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	96	834	519	2.279	128	375	13.226	2.106	1.959	<b>21.522</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		56	25	113	4		1.838	185	245	<b>2.466</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	133	1.095	338	1.066	2		345	229	184	<b>3.392</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		21	8	51			13	13	11	<b>117</b>
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	7	44	14	49	1		1.292	107	156	<b>1.670</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		2					21	4		<b>27</b>
c) Composizione										<b>0</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)				5			1	1		<b>7</b>
e) Etichettatura e presentazione		15		4			12	6	1	<b>38</b>
f) Altro		6	7	21	1		253	19	27	<b>334</b>
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	8	84	44	184	4		3.229	276	265	<b>4.094</b>
b) Notizie di reato	1	7	12	23	3		26	4	2	<b>78</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