

## Ministero della salute

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

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

### Regione Piemonte

|  | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE     |                    | TRASPORTI                     |  | RISTORAZIONE      |                     | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI        |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------|--------------------|-------------------------------|--|-------------------|---------------------|---|---------------|
|  |                             |                                      | 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'                                     | 15.681                      | 1.447                                | 206               | 3.542              | 52                            | 2.204                                    | 1.059             | 391                 | 2.067   | <b>26.649</b> |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)                     | 8.029                       | 1.347                                | 188               | 3.164              | 52                            | 1.284                                    | 70                | 162                 | 1.790   | <b>16.086</b> |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2)                              | 26.305                      | 19.727                               | 718               | 4.173              | 52                            | 1.223                                    | 79                | 179                 | 2.155   | <b>54.611</b> |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI                      | 136                         | 208                                  | 23                | 318                |                               | 1  | 5                 | 48                  | 240   | <b>979</b>    |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI                            | 21.553                      | 4.002                                | 220               | 775                |                               |  | 8                 | 38                  | 554   | <b>27.150</b> |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI                           | 220                         | 67                                   | 3.031             |                    |                               |  |                   | 1                   | 12  | <b>3.331</b>  |
| NUMERO INFRAZIONI                                    |                             |                                      |                   |                    |                               |  |                   |                     |   |               |
| a) Igiene Generale                                   | 85                          | 131                                  | 20                | 207                |                               |  | 1                 | 37                  | 131   | <b>612</b>    |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale)              | 43                          | 63                                   | 4                 | 100                |                               |  |                   | 38                  | 88  | <b>336</b>    |
| c) Composizione                                      | 1                           | 4                                    |                   | 1                  |                               |  |                   |                     | 1   | <b>7</b>      |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 16                          | 1                                    |                   | 1                  |                               |  |                   |                     |   | <b>18</b>     |
| e) Etichettatura e presentazione                     | 1                           | 9                                    | 4                 | 19                 |                               |  |                   | 4                   | 9   | <b>46</b>     |
| f) Altro   | 31                          | 51                                   | 2                 | 10                 |                               |  |                   |                     | 28  | <b>122</b>    |
| PROVVEDIMENTI  |                             |                                      |                   |                    |                               |  |                   |                     |   |               |
| a) Amministrativi                                    | 208                         | 527                                  | 38                | 390                |                               | 1  | 6                 | 128                 | 355   | <b>1.653</b>  |
| b) Notizie di reato                                  | 22                          | 33                                   | 4                 | 11                 |                               | 1  |                   | 1                   | 10  | <b>82</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 PIEMONTE   |                     |            |                 |              |            |                    |                 |           |              |                               |            |                   |
|--|---------------------|------------|-----------------|--------------|------------|--------------------|-----------------|-----------|--------------|-------------------------------|------------|-------------------|
| 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                                   | 470                 | 40         |                 |              | 44         |                    |                 | 16        |              |                               | 60         |                   |
| 2. Uova e ovoprodotti  | 13                  |            |                 |              |            |                    |                 |           |              |                               | 0          |                   |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame      | 151                 | 5          |                 |              | 1          |                    |                 | 4         |              |                               | 5          |                   |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi                                 | 19                  | 1          |                 |              |            |                    |                 | 1         |              |                               | 1          |                   |
| 5. Grassi e oli  | 109                 | 5          |                 |              |            |                    |                 | 5         |              |                               | 5          |                   |
| 6. Zuppe, brodi, salse   | 179                 | 1          |                 |              | 1          |                    |                 |           |              |                               | 1          |                   |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria                         | 639                 | 9          |                 |              | 2          |                    |                 | 7         |              |                               | 9          |                   |
| 8. Frutta e verdura  | 775                 | 14         |                 |              | 2          |                    |                 | 12        | 4            |                               | 18         |                   |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè                                     | 575                 | 35         |                 |              | 56         | 1                  |                 | 4         |              |                               | 61         |                   |
| 10. Bevande non alcoliche                                      | 104                 | 15         |                 |              |            |                    |                 | 15        |              |                               | 15         |                   |
| 11. Vino   | 33                  | 1          |                 |              |            |                    |                 | 1         |              |                               | 1          |                   |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino                          | 15                  |            |                 |              |            |                    |                 |           |              |                               | 0          |                   |
| 13. Gelati e dessert   | 110                 |            |                 |              |            |                    |                 |           |              |                               | 0          |                   |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao                       | 58                  | 1          |                 |              | 1          |                    |                 |           |              |                               | 1          |                   |
| 15. Dolciumi   | 8                   |            |                 |              |            |                    |                 |           |              |                               | 0          |                   |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini                     | 24                  | 1          |                 |              |            |                    | 1               |           |              |                               | 1          |                   |
| 17. Piatti preparati   | 604                 | 7          |                 |              | 13         |                    |                 |           |              |                               | 13         |                   |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare        | 65                  | 1          |                 |              |            |                    |                 | 1         |              |                               | 1          |                   |
| 19. Additivi   | 3                   |            |                 |              |            |                    |                 |           |              |                               | 0          |                   |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 704                 | 7          |                 | 7            |            |                    |                 |           |              |                               | 7          |                   |
| 21. Altri alimenti   | 85                  | 2          |                 |              |            |                    |                 | 2         | 1            |                               | 3          |                   |
| <b>TOTALE</b>  | <b>4.743</b>        | <b>145</b> | <b>0</b>        | <b>7</b>     | <b>120</b> | <b>2</b>           | <b>0</b>        | <b>68</b> | <b>1</b>     | <b>4</b>                      | <b>202</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 PIEMONTE   |                     |            |                 |               |          |                    |                 |          |              |                               |          |                   |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|----------|--------------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| 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> |                   |

PAGINA BIANCA

## **REGIONE PUGLIA**

## Ministero della salute

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

|  |                 |   |                  |                 |                          |
|--|-----------------|---|------------------|-----------------|--------------------------|
| Regione/Provincia autonoma:                        | PUGLIA          | Codice:                                   | R 160 000 0      | Tipo struttura: | U 0101180 G              |
| Nome del referente:                                | ROSA M GIOVANNA | Telefax:                                  | 080/5404624-3455 | e-mail:         | g.rosa@regione.puglia.it |
| N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: | 12              | N° di strutture che hanno fornito i dati: | 12               |                 |                          |

### Regione Puglia

|  | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE     |                    | TRASPORTI                     |   | RISTORAZIONE       |                      | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO 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'                                     | 4.621                       | 2.910                                | 1.592             | 11.768             | 2.416                         | 3.003                                     | 9.836              | 1.547                | 3.646   | <b>41.339</b> |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)                     | 1.988                       | 1.060                                | 440               | 4.375              | 1.129                         | 1.087                                     | 2.834              | 686                  | 1.514   | <b>15.113</b> |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2)                              | 1.559                       | 915                                  | 375               | 4.177              | 908                           | 880                                       | 2.056              | 582                  | 1.189   | <b>12.641</b> |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI                      | 68                          | 96                                   | 56                | 437                | 27                            | 29  | 278                | 113                  | 114   | <b>1.218</b>  |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI                            | 740                         | 319                                  | 542               | 1.306              | 30                            | 16  | 406                | 456                  | 275   | <b>4.090</b>  |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI                           | 32                          | 8                                    | 4                 | 23                 | 1                             |   | 14                 |                      | 6   | <b>88</b>     |
| NUMERO INFRAZIONI                                    | 61                          | 61                                   | 19                | 158                | 9                             | 2   | 134                | 46                   | 87  | <b>577</b>    |
| a) Igiene Generale                                   |                             |                                      |                   |                    |                               |   |                    |                      |   |               |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale)              | 66                          | 71                                   | 35                | 180                | 6                             | 11  | 260                | 77                   | 66  | <b>772</b>    |
| c) Composizione                                      | 62                          | 7                                    | 3                 | 12                 |                               |   | 9                  | 6                    | 9   | <b>108</b>    |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 35                          | 2                                    | 1                 | 5                  |                               |   | 9                  | 3                    | 2   | <b>57</b>     |
| e) Etichettatura e presentazione                     | 1                           | 3                                    | 1                 | 27                 | 1                             |   | 1                  |                      |   | <b>34</b>     |
| f) Altro   | 4                           | 18                                   | 12                | 81                 | 3                             | 2   | 55                 | 23                   | 40  | <b>238</b>    |
| PROVVEDIMENTI  | 43                          | 67                                   | 91                | 318                |                               |   |                    |                      |   | <b>519</b>    |
| a) Amministrativi                                    |                             |                                      |                   |                    |                               |   |                    |                      |   |               |
| b) Notizie di reato                                  | 3                           | 5                                    | 6                 | 8                  |                               |   | 22                 | 2                    | 7   | <b>53</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: PUGLIA Codice: R 160 000 0 Tipo struttura: U 0101180 V  
 Nome del referente: ROSA M.GIOVANNA Telefax: 080/5404624-3455 e-mail: g.rosa@regione.puglia.it  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 12 N° di strutture che hanno fornito i dati: 12

**Regione Puglia**

|  | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE     |                     | TRASPORTI                      |   | RISTORAZIONE       |                      | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI        |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|---|---------------|
|  |                             |                                      | 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'                                     | 6.344                       | 925                                  | 397               | 8.837               | 1.260                          | 2.133                                     | 2.562              | 532                  | 4.313   | <b>27.303</b> |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)                     | 4.890                       | 1.074                                | 492               | 5.840               | 1.042                          | 1.728                                     | 845                | 384                  | 2.906   | <b>19.201</b> |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2)                              | 6.110                       | 5.166                                | 3.182             | 7.516               | 1.506                          | 1.673                                     | 1.240              | 490                  | 2.973   | <b>29.856</b> |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI                      | 469                         | 77                                   | 48                | 482                 | 12                             | 36  | 13                 | 12                   | 301   | <b>1.450</b>  |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI                            | 48.484                      | 1.218                                | 422               | 1.494               |                                | 10  | 40                 | 104                  | 894   | <b>52.666</b> |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI                           | 221                         | 31                                   | 9                 | 18                  |                                |   | 1                  | 5                    | 15  | <b>300</b>    |
| NUMERO INFRAZIONI:                                   |                             |                                      |                   |                     |                                |   |                    |                      |   |               |
| a) Igiene Generale                                   | 16                          | 44                                   | 20                | 198                 | 9                              | 8   | 10                 | 7                    | 51  | <b>363</b>    |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale)              | 33                          | 43                                   | 20                | 84                  | 2                              | 1   | 3                  | 8                    | 58  | <b>252</b>    |
| c) Composizione                                      |                             | 10                                   |                   | 6                   |                                | 1   |                    | 1                    |   | <b>18</b>     |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 11                          |                                      |                   |                     |                                |   |                    |                      | 2   | <b>13</b>     |
| e) Etichettatura e presentazione                     | 2                           | 9                                    | 3                 | 143                 |                                |   |                    | 1                    | 121   | <b>279</b>    |
| f) Altro   | 10                          | 18                                   | 16                | 142                 | 13                             | 24  | 12                 | 3                    | 60  | <b>298</b>    |
| PROVVEDIMENTI:                                       |                             |                                      |                   |                     |                                |   |                    |                      |   |               |
| a) Amministrativi                                    | 80                          | 71                                   | 21                | 420                 | 6                              | 25  | 4                  | 4                    | 314   | <b>945</b>    |
| b) Notizie di reato                                  | 5                           | 8                                    | 5                 | 42                  |                                | 1   | 1                  | 3                    | 15  | <b>80</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 PUGLIA   |                     |            |                 |               |          |                    |                 |           |              |                               |           |                   |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|----------|--------------------|-----------------|-----------|--------------|-------------------------------|-----------|-------------------|
| 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                                   | 146                 | 6          |                 |               | 2        |                    |                 | 3         | 1            |                               | 6         |                   |
| 2. Uova e ovoprodotti  |                     |            |                 |               |          |                    |                 |           |              |                               | 0         |                   |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame      | 51                  | 1          |                 |               |          |                    |                 | 1         |              |                               | 1         |                   |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi                                 | 10                  |            |                 |               |          |                    |                 |           |              |                               | 0         |                   |
| 5. Grassi e oli  | 141                 | 36         |                 |               |          |                    |                 | 1         | 27           | 8                             | 36        |                   |
| 6. Zuppe, brodi, salse   | 57                  | 2          |                 |               | 1        |                    |                 | 1         |              |                               | 2         |                   |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria                         | 276                 | 17         |                 |               | 1        |                    |                 | 2         | 14           |                               | 17        |                   |
| 8. Frutta e verdura  | 335                 |            |                 |               |          |                    |                 |           |              |                               | 0         |                   |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè                                     | 46                  | 2          | 1               |               | 1        |                    |                 |           |              |                               | 2         |                   |
| 10. Bevande non alcoliche                                      | 91                  | 4          |                 |               | 2        |                    |                 | 2         |              |                               | 4         |                   |
| 11. Vino   | 35                  |            |                 |               |          |                    |                 |           |              |                               | 0         |                   |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino                          | 35                  |            |                 |               |          |                    |                 |           |              |                               | 0         |                   |
| 13. Gelati e dessert   | 1                   |            |                 |               |          |                    |                 |           |              |                               | 0         |                   |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao                       | 8                   |            |                 |               |          |                    |                 |           |              |                               | 0         |                   |
| 15. Dolciumi   | 19                  | 1          |                 |               |          |                    |                 |           |              | 1                             | 1         |                   |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini                     | 25                  |            |                 |               |          |                    |                 |           |              |                               | 0         |                   |
| 17. Piatti preparati   | 128                 | 1          | 1               |               |          |                    |                 |           |              |                               | 1         |                   |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare        | 7                   |            |                 |               |          |                    |                 |           |              |                               | 0         |                   |
| 19. Additivi   | 3                   |            |                 |               |          |                    |                 |           |              |                               | 0         |                   |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 39                  |            |                 |               |          |                    |                 |           |              |                               | 0         |                   |
| 21. Altri alimenti   | 1                   |            |                 |               |          |                    |                 |           |              |                               | 0         |                   |
| <b>TOTALE</b>  | <b>1.454</b>        | <b>70</b>  | <b>2</b>        | <b>0</b>      | <b>7</b> | <b>0</b>           | <b>0</b>        | <b>10</b> | <b>42</b>    | <b>8</b>                      | <b>70</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 PUGLIA   |                     |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               |          |                   |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|-----------|--------------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| 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                                   | 640                 | 22         | 5               | 8             | 30        | 2                  |                 |          |              |                               |          | 45                |
| 2. Uova e ovoprodotti  | 40                  |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               |          | 0                 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame      | 1.478               | 75         | 58              | 11            | 2         |                    | 17              | 2        |              |                               |          | 90                |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi                                 | 1.172               | 45         | 10              | 3             | 37        |                    | 4               | 1        |              |                               |          | 55                |
| 5. Grassi e oli  | 3                   |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               |          | 0                 |
| 6. Zuppe, brodi, salse   | 19                  |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               |          | 0                 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria                         | 39                  |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               |          | 0                 |
| 8. Frutta e verdura  | 31                  | 2          | 2               |               |           |                    |                 |          |              |                               |          | 2                 |
| 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   | 11                  | 9          |                 |               | 14        |                    |                 |          |              |                               |          | 14                |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao                       |                     |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               |          | 0                 |
| 15. Dolciumi   | 54                  |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               |          | 0                 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini                     |                     |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               |          | 0                 |
| 17. Piatti preparati   | 15                  |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               |          | 0                 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare        | 10                  |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               |          | 0                 |
| 19. Additivi   | 1                   |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               |          | 0                 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti |                     |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               |          | 0                 |
| 21. Altri alimenti   | 5                   |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               |          | 0                 |
| <b>TOTALE</b>  | <b>3.518</b>        | <b>153</b> | <b>75</b>       | <b>22</b>     | <b>83</b> | <b>2</b>           | <b>21</b>       | <b>3</b> | <b>0</b>     | <b>0</b>                      | <b>0</b> | <b>206</b>        |

PAGINA BIANCA

## **REGIONE SARDEGNA**

## Ministero della salute

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

Regione/Provincia autonoma: SARDEGNA Codice: R 200 000 0 Tipo struttura:  
Nome del referente: Dr. Raffaele Piroddi Telefax: 070/6065267-59 e-mail: san\_prev@regione.sardegna.it  
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 8 N° di strutture che hanno fornito i dati: 8

### Regione Sardegna

|  | PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE     |                     | TRASPORTI                      |   | RISTORAZIONE       |                      | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI        |
|--|------------------------------|---------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|--|---------------|
|  |                              |                                       | 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'                                     | 111                          | 1.552                                 | 745               | 6.091               | 419                            | 597                                       | 10.423             | 1.357                | 1.873  | <b>23.168</b> |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)                     | 47                           | 1.025                                 | 444               | 3.246               | 61                             | 99  | 4.866              | 791                  | 1.164  | <b>11.743</b> |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2)                              | 48                           | 1.222                                 | 458               | 3.962               | 80                             | 100                                       | 5.650              | 951                  | 1.299  | <b>13.770</b> |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI                      | 1                            | 146                                   | 45                | 259                 | 2                              | 1   | 539                | 88                   | 124  | <b>1.205</b>  |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI                            | 21                           | 628                                   | 229               | 434                 |                                |   | 517                | 247                  | 574  | <b>2.650</b>  |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI                           |                              | 4                                     | 1                 | 3                   |                                |   | 20                 | 3                    | 44   | <b>75</b>     |
| NUMERO INFRAZIONI:                                   |                              |                                       |                   |                     |                                |   |                    |                      |  |               |
| a) Igiene Generale                                   | 1                            | 65                                    | 9                 | 76                  |                                | 1   | 225                | 34                   | 45   | <b>456</b>    |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale)              |                              | 24                                    | 7                 | 55                  |                                | 1   | 109                | 21                   | 19   | <b>236</b>    |
| c) Composizione                                      |                              |                                       |                   |                     |                                |   | 1                  |                      |  | <b>1</b>      |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) |                              | 2                                     |                   |                     |                                |   | 8                  |                      | 1  | <b>11</b>     |
| e) Etichettatura e presentazione                     |                              |                                       |                   | 5                   |                                |   | 2                  | 1                    |  | <b>8</b>      |
| f) Altro   | 119                          | 9                                     | 6                 | 6                   |                                |   | 43                 | 15                   | 11   | <b>209</b>    |
| PROVVEDIMENTI  |                              |                                       |                   |                     |                                |   |                    |                      |  |               |
| a) Amministrativi                                    | 3                            | 129                                   | 39                | 258                 | 3                              | 2   | 559                | 182                  | 150  | <b>1.325</b>  |
| b) Notizie di reato                                  |                              | 5                                     | 1                 | 7                   |                                |   | 12                 | 1                    | 12   | <b>38</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: SARDEGNA Codice: Tipo struttura: U 200 10 40  
 Nome del referente: DR. PIRODDI R. Telefax: 070/6065267 e-mail: san.prev@posta.regione.sardegna.it  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 8 N° di strutture che hanno fornito i dati: 8

**Regione Sardegna**

|  | PRODUTTORI PRIMARI (cod 01) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02) | DISTRIBUZIONE     |                     | TRASPORTI                      |  | RISTORAZIONE       |                      | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09) | TOTALI         |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|--|--------------------|----------------------|---|----------------|
|  |                             |                                      | 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'                                     | 26.229                      | 513                                  | 147               | 1.590               | 157                            | 1.269                                    | 603                | 568                  | 2.476   | <b>33.552</b>  |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)                     | 19.686                      | 523                                  | 122               | 1.400               | 153                            | 1.092                                    | 302                | 431                  | 2.354   | <b>26.063</b>  |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2)                              | 23.871                      | 3.874                                | 1.241             | 4.902               | 170                            | 3.054                                    | 618                | 694                  | 8.808   | <b>47.232</b>  |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI                      | 3                           | 6                                    | 4                 | 11                  |                                |  | 5                  | 9                    | 56  | <b>94</b>      |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI                            | 134.075                     | 700                                  | 177               | 240                 |                                |  | 31                 | 40                   | 697   | <b>135.960</b> |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI                           | 3                           | 1                                    | 3                 | 4                   |                                |  |                    |                      | 22  | <b>33</b>      |
| NUMERO INFRAZIONI                                    |                             | 1                                    | 1                 | 2                   |                                |  | 1                  | 4                    | 13  | <b>22</b>      |
| a) Igiene Generale                                   |                             |                                      |                   |                     |                                |  |                    |                      |   |                |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale)              |                             |                                      |                   | 2                   |                                |  |                    |                      | 7   | <b>9</b>       |
| c) Composizione                                      | 1                           |                                      | 2                 | 3                   |                                |  |                    |                      | 11  | <b>17</b>      |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) |                             |                                      |                   | 2                   |                                |  |                    |                      |   | <b>2</b>       |
| e) Etichettatura e presentazione                     |                             | 2                                    |                   | 1                   |                                |  |                    |                      | 1   | <b>4</b>       |
| f) Altro   | 2                           | 21                                   |                   |                     |                                |  |                    |                      | 6   | <b>29</b>      |
| PROVVEDIMENTI  | 9                           | 23                                   | 7                 | 6                   |                                |  | 4                  | 5                    | 34  | <b>88</b>      |
| a) Amministrativi                                    |                             |                                      |                   |                     |                                |  |                    |                      |   |                |
| b) Notizie di reato                                  |                             | 1                                    | 3                 | 11                  |                                |  |                    |                      | 21  | <b>36</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 SARDEGNA   |                     |            |                 |              |          |                    |                 |          |              |                               |           |                   |
|--|---------------------|------------|-----------------|--------------|----------|--------------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|-----------|-------------------|
| 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                                   | 378                 | 6          |                 |              | 1        |                    |                 | 2        |              |                               | 3         | 6                 |
| 2. Uova e ovoprodotti  | 8                   |            |                 |              |          |                    |                 |          |              |                               |           | 0                 |
| 3. Carne, prodotti a base di carne cacciagione e pollame       | 331                 |            |                 |              |          |                    |                 |          |              |                               |           | 0                 |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi                                 | 196                 | 1          |                 |              |          |                    |                 |          |              | 1                             |           | 1                 |
| 5. Grassi e oli  | 251                 | 2          |                 |              |          |                    |                 |          | 2            |                               |           | 2                 |
| 6. Zuppe, brodi, salse   | 127                 |            |                 |              |          |                    |                 |          |              |                               |           | 0                 |
| 7. Cereali e prodotti della panetteria                         | 612                 | 15         | 1               |              |          |                    |                 | 1        | 8            | 1                             | 4         | 15                |
| 8. Frutta e verdura  | 182                 | 1          |                 |              |          |                    |                 |          | 1            |                               |           | 1                 |
| 9. Erbe, spezie, caffè, tè                                     | 16                  |            |                 |              |          |                    |                 |          |              |                               |           | 0                 |
| 10. Bevande non alcoliche                                      | 123                 | 2          |                 |              |          |                    |                 |          |              |                               | 2         | 2                 |
| 11. Vino   | 125                 | 1          |                 |              |          |                    |                 |          | 1            |                               |           | 1                 |
| 12. Bevande alcoliche escluso il vino                          | 30                  |            |                 |              |          |                    |                 |          |              |                               |           | 0                 |
| 13. Gelati e dessert   | 31                  |            |                 |              |          |                    |                 |          |              |                               |           | 0                 |
| 14. Cacao e preparazioni a base di cacao                       | 12                  |            |                 |              |          |                    |                 |          |              |                               |           | 0                 |
| 15. Dolciumi   | 28                  |            |                 |              |          |                    |                 |          |              |                               |           | 0                 |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini                     | 5                   |            |                 |              |          |                    |                 |          |              |                               |           | 0                 |
| 17. Piatti preparati   | 784                 | 1          |                 |              | 1        |                    |                 |          |              |                               |           | 1                 |
| 18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare        | 19                  |            |                 |              |          |                    |                 |          |              |                               |           | 0                 |
| 19. Additivi   | 69                  |            |                 |              |          |                    |                 |          |              |                               |           | 0                 |
| 20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti | 8                   |            |                 |              |          |                    |                 |          |              |                               |           | 0                 |
| 21. Altri alimenti   | 16                  |            |                 |              |          |                    |                 |          |              |                               |           | 0                 |
| <b>TOTALE</b>  | <b>3.351</b>        | <b>29</b>  | <b>1</b>        | <b>0</b>     | <b>2</b> | <b>0</b>           | <b>0</b>        | <b>3</b> | <b>12</b>    | <b>1</b>                      | <b>10</b> | <b>29</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 SARDEGNA   |                     |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               |           |                   |
|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|-----------|--------------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|-----------|-------------------|
| 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                                   | 521                 |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               | 0         |                   |
| 2. Uova e ovoprodotti  | 30                  |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               | 0         |                   |
| 3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame      | 1.121               | 19         | 8               |               | 1         |                    |                 |          | 3            | 7                             | 19        |                   |
| 4. Pesci, crostacei, molluschi                                 | 595                 | 24         | 1               |               | 23        |                    |                 |          |              |                               | 24        |                   |
| 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                                     | 1                   |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               | 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   | 13                  |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               | 0         |                   |
| 16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini                     |                     |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               | 0         |                   |
| 17. Piatti preparati   | 9                   |            |                 |               |           |                    |                 |          |              |                               | 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>2.290</b>        | <b>43</b>  | <b>9</b>        | <b>0</b>      | <b>24</b> | <b>0</b>           | <b>0</b>        | <b>0</b> | <b>3</b>     | <b>7</b>                      | <b>43</b> |                   |

PAGINA BIANCA