

## **REGIONE SICILIA**

Mod. A

**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:	SICILIA	Codice:	R 190 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	GENNARO EMILIA	Telefax:	091/6969256	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	9	N° di strutture che hanno fornito i dati:	9		

**Regione Sicilia**

	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'	418	2.044	1.049	15.745	780	610	111.213	973	6.593	<b>139.425</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	274	1.188	547	6.769		113	6.689	1.001	2.821	<b>19.644</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	260	1.296	505	6.971	368	170	6.966	1.142	3.341	<b>21.019</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	13	153	43	861	18	8	860	289	561	<b>2.806</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	20	265	295	2.493	4	10	759	894	446	<b>5.186</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		3	15	86			64	45	43	<b>256</b>
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	4	69	52	501	4	6	653	100	301	<b>1.690</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	14	78	64	496	10	5	1.112	128	712	<b>2.619</b>
c) Composizione	7	10	2	52			52	3	35	<b>161</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	5	1	3	1			8	5		<b>23</b>
e) Etichettatura e presentazione		2		20			22		14	<b>58</b>
f) Altro	8	46	12	109	4		320	67	219	<b>785</b>
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	21	67	51	676	77	1	1.138	296	585	<b>2.912</b>
b) Notizie di reato	8	6	9	47	1		50	31	33	<b>185</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: SICILIA Codice: R 190 000 0 Tipo struttura:  
 Nome del referente: DR. VIRGA A. Telefax: 091/7075769 e-mail:  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 9 N° di strutture che hanno fornito i dati: 9

**Regione Sicilia**

	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'	16.300	934	476	13.607	642	2.905	5.188	395	4.013	<b>44.460</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.129	853	426	7.602	451	1.753	2.094	172	1.821	<b>22.301</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	8.970	7.645	1.450	8.258	473	1.381	2.101	181	2.112	<b>32.571</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	699	119	58	464	4	19	210	4	126	<b>1.703</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	30.034	1.607	310	1.053		4	62	46	217	<b>33.333</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.150	41	11	27		4	5		6	<b>1.244</b>
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	28	14	5	294	4	5	175	3	145	<b>673</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	8	14	1	108			42	1	79	<b>253</b>
c) Composizione		3		8	4	4	6		4	<b>29</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		3	1	3		4				<b>11</b>
e) Etichettatura e presentazione		2	3	18			1		3	<b>27</b>
f) Altro	32	12	25	99	4	4	31		28	<b>235</b>
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	83	137	61	456		12	227	15	130	<b>1.121</b>
b) Notizie di reato	8	12	6	34		2	4		11	<b>77</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 SICILIA												
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	77										0	
2. Uova e ovoprodotti	5										0	
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	57	4			4						4	
4. Pesci, crostacei, molluschi	30										0	
5. Grassi e oli	196	3								3	3	
6. Zuppe, brodi, salse	375	9			1			4	4		9	
7. Cereali e prodotti della panetteria	1.423	103		11	40			8	31	27	118	
8. Frutta e verdura	728	58			53					5	58	
9. Erbe, spezie, caffè, tè	251	21	3					3		15	21	
10. Bevande non alcoliche	413	13			4			5		4	13	
11. Vino	258	2						2		2	4	
12. Bevande alcoliche escluso il vino	102										0	
13. Gelati e dessert	80	13		1	11					1	13	
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	25	1							1		1	
15. Dolciumi	115	1								1	1	
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	27										0	
17. Piatti preparati	1.373	44	1	1	5					37	44	
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	146										0	
19. Additivi	13										0	
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	145										0	
21. Altri alimenti	74										0	
<b>TOTALE</b>	<b>5.913</b>	<b>272</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>118</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>35</b>	<b>34</b>	<b>289</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 SICILIA												
CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	1.369	34	2	2	12	1		5	4	1	9	36
2. Uova e ovoprodotti	168	4	4								4	8
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	1.121	20	9					2	5	5	2	23
4. Pesci, crostacei, molluschi	1.057	16		4	4			6			3	17
5. Grassi e oli	7											0
6. Zuppe, brodi, salse	2											0
7. Cereali e prodotti della panetteria	8											0
8. Frutta e verdura	1											0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	2											0
10. Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12. Bevande alcoliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert	42											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	51	2							2			2
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	6											0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	2											0
19. Additivi	4											0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	113	1			1							1
21. Altri alimenti	14											0
<b>TOTALE</b>	<b>3.967</b>	<b>77</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>87</b>

PAGINA BIANCA

## **REGIONE TOSCANA**

## 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: TOSCANA Codice: R 090 000 0 Tipo struttura: U 090 1000 G  
Nome del referente: CACIOLLI M.R. Telefax: 055/4383501-127 e-mail: m.caciolli@mail.regione.toscana.it  
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 12 N° di strutture che hanno fornito i dati: 12

### Regione Toscana

	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'	37.012	3.526	2.631	10.418	1.410	1.171	23.998	2.334	10.033	<b>92.533</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	338	635	499	2.615	120	250	5.907	1.018	2.155	<b>13.537</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	364	757	629	3.170	135	279	6.875	1.288	2.290	<b>15.787</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	77	115	123	423	5	12	1.315	163	460	<b>2.693</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	199	823	368	1.250	1	24	1.224	1.104	514	<b>5.507</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		2	6	19			5	8	11	<b>51</b>
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	59	85	62	222	1	4	583	109	310	<b>1.435</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	37	177	165	256	5	4	933	123	231	<b>1.931</b>
c) Composizione				1			1		4	<b>6</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		4	4	1			2			<b>11</b>
e) Etichettatura e presentazione			4	11			2			<b>17</b>
f) Altro	31	36	22	78		1	198	28	64	<b>458</b>
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	23	124	162	624	9	233	2.137	304	605	<b>4.221</b>
b) Notizie di reato		9	15	21			23	5	9	<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



**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: TOSCANA Codice: R 090 000 0 U 090 1000 V  
 Nome del referente: CACIOLLI M R. Telefax: 055/4383501-127 e-mail: m.caciolli@mail.regione.toscana.it  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 12 N° di strutture che hanno fornito i dati: 12

**Regione Toscana**

	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'	34.716	1 226	688	5.748	331	2.533	3.608	686	3.530	<b>53.066</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.735	1.112	346	2.306	130	1.000	436	183	2.178	<b>18.426</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	29.152	25.384	2.398	4.132	234	1.030	601	243	3.149	<b>66.323</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	174	155	63	470	1	13	167	42	376	<b>1.461</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	9.574	2.505	199	633		11	68	119	752	<b>13.861</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	345	100	11	20			10	8	26	<b>520</b>
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	49	98	39	192		2	115	12	123	<b>630</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	32	82	50	231		6	89	21	177	<b>688</b>
c) Composizione				1		1			1	<b>3</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	4		1					2	<b>9</b>
e) Etichettatura e presentazione	1	9	1	21	1				2	<b>35</b>
f) Altro	64	38	5	75	1	3	37	30	50	<b>303</b>
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	116	168	80	737	1	25	101	23	335	<b>1.586</b>
b) Notizie di reato	10	24	4	48		2	7	6	24	<b>125</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 RISTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O DAI MINISTRI DELLA SANITÀ 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 TOSCANA												
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	202	1			1						1	
2. Uova e ovoprodotti	30										0	
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	190	2	2								2	
4. Pesci, crostacei, molluschi	68										0	
5. Grassi e oli	95	6						1	4	1	6	
6. Zuppe, brodi, salse	136										0	
7. Cereali e prodotti della panetteria	638	9			4	1		4			9	
8. Frutta e verdura	173										0	
9. Erbe, spezie, caffè, tè	103										0	
10. Bevande non alcoliche	173	3					1	1	1		3	
11. Vino	134	1							1		1	
12. Bevande alcoliche escluso il vino	15										0	
13. Gelati e dessert	137										0	
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	24										0	
15. Dolciumi	17										0	
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	89	5					5				5	
17. Piatti preparati	1.028	8	3	2	3						8	
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	137										0	
19. Additivi	13										0	
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	381	1						1			1	
21. Altri alimenti	243	4								4	4	
<b>TOTALE</b>	<b>4.026</b>	<b>40</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>40</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 TOSCANA												
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	534	15		1	2	1		2			9	15
2. Uova e ovoprodotti	36											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	1.781	47	32	2	6		1	5	1			47
4. Pesci, crostacei, molluschi	1.507	51	4	9	5		7	26				51
5. Grassi e oli	1											0
6. Zuppe, brodi, salse	33	2		2								2
7. Cereali e prodotti della panetteria	21											0
8. Frutta e verdura												0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	3											0
10. Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12. Bevande alcoliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert	136											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi												0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	82											0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	7	2						2				2
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	655	1		1								1
21. Altri alimenti	11	6						6				6
<b>TOTALE</b>	<b>4.807</b>	<b>124</b>	<b>36</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>41</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>124</b>

PAGINA BIANCA

**TRENTO (P.A.)**

## 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: **TRENTO** Codice: \_\_\_\_\_ Tipo struttura: **U 0421010**  
Nome del referente: **DR. CARRARO VALTER** Telefax: **0461/904686-97** e-mail: \_\_\_\_\_  
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **12** N° di strutture che hanno fornito i dati: **12**

### Trento (Provincia autonoma)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'		376	440	1.830		188	4.442	752	135	<b>8.163</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		184	31	177		69	683	213	41	<b>1.398</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)		259	36	183		69	715	213	42	<b>1.517</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		20		7			59	2	4	<b>92</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI		218	49	66			372	17	48	<b>770</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		8		3			3		3	<b>17</b>
NUMERO INFRAZIONI							16		1	<b>17</b>
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		2		3			45	2	1	<b>53</b>
c) Composizione		5							1	<b>6</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1		3			3		1	<b>8</b>
e) Etichettatura e presentazione		2							1	<b>3</b>
f) Altro		1					7			<b>8</b>
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi		9		3			70	2	4	<b>88</b>
b) Notizie di reato		2		3			3		1	<b>9</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 RESITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

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



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

Regione P.A. TRENTO												
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	2	1						1			1	
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	22	6							4	2	6	
6. Zuppe, brodi, salse	26	6								2	4	
7. Cereali e prodotti della panetteria	81	7							1	2	4	
8. Frutta e verdura	3	2									2	
9. Erbe, spezie, caffè, tè	2										0	
10. Bevande non alcoliche	34	12			1				5	6	12	
11. Vino	91	3			1				2		3	
12. Bevande alcoliche escluso il vino	41	5							4	1	5	
13. Gelati e dessert	1										0	
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	4	2							1		1	
15. Dolciumi	5	2								1	1	
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	2	2									2	
17. Piatti preparati	18	2									2	
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	8										0	
19. Additivi	4										0	
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	1										0	
21. Altri alimenti	2										0	
<b>TOTALE</b>	<b>347</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>50</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 P.A. TRENTO												
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	301											0
2. Uova e ovoprodotti	8											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	439	7	3	1	1				2			7
4. Pesci, crostacei, molluschi	89											0
5. Grassi e oli												0
6. Zuppe, brodi, salse												0
7. Cereali e prodotti della panetteria	3											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	68											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	24											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	22											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>954</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>

PAGINA BIANCA