

REGIONE UMBRIA

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: UMBRIA Codice: R 100 000 0 Tipo struttura:
Nome del referente: GUAITINI GONARIO Telefax: 075/5045235-49 e-mail: g.guaitini@regioni.umbria.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 4 N° di strutture che hanno fornito i dati: 4

Regione Umbria

	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'	160	627	298	2.011	338	323	4.165	670	1.013	9.605
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	35	290	159	617	133	155	1.141	200	419	3.149
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	42	436	185	728	136	164	1.280	242	468	3.681
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	15	5	29			115	18	24	207
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	21	169	94	288			93	87	90	842
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		7	2	8			21	2	8	48
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	1	9	4	17			115	4	17	167
b) Igiene (HACCP, formazione personale)				2			25		2	29
c) Composizione		1		1					1	3
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	3	2				1	1	8
e) Etichettatura e presentazione		4		2			3		1	10
f) Altro		6	1	12			56	13	7	95
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi		64	10	50		1	215	21	35	396
b) Notizie di reato		8	1	3			2	1	3	18

(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: UMBRIA Codice: R 100 000 0 Tipo struttura: _____
 Nome del referente: GUAITINI GONARIO Telefax: 075/5045235-49 e-mail: gguaitini@egione.umbria.it
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 12 N° di strutture che hanno fornito i dati: 10

Regione Umbria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod 08)		
NUMERO DI UNITA'	4.474	235	106	694	617	718	1.563	444	1 127	9.978
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.175	218	88	403	345	321	706	122	738	6.116
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	7.571	8.504	1.890	403	541	393	787	229	819	21.137
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	14	24	5	29			149	30	177	428
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.848	3.095	43	119		2	33	23	195	5.358
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	34	23	2	17			1	2	54	133
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	12	16	2	50		2	106	16	66	270
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		6		36			87	10	88	227
c) Composizione		1								1
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1		2						3
e) Etichettatura e presentazione		1							1	2
f) Altro	10	1	14	3			4		2	34
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	34	122	12	51	1	4	37	12	183	456
b) Notizie di reato	2	11	1	7					13	34

(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 UMBRIA												
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	17										0	
2. Uova e ovoprodotti	1										0	
3 Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	10										0	
4. Pesci, crostacei, molluschi	1										0	
5. Grassi e oli	42										0	
6 Zuppe, brodi, salse	5										0	
7. Cereali e prodotti della panetteria	152	9			8					1	9	
8. Frutta e verdura	144	16			13			2		1	16	
9. Erbe, spezie, caffè, tè	14										0	
10 Bevande non alcoliche	26										0	
11. Vino	14										0	
12 Bevande alcoliche escluso il vino	1	1								1	1	
13. Gelati e dessert											0	
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	2	1								1	1	
15 Dolciumi											0	
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	5										0	
17. Piatti preparati	55	12			12						12	
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	38										0	
19. Additivi											0	
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	14										0	
21. Altri alimenti	40	3			3						3	
TOTALE	581	42	0	0	36	0	0	2	0	0	42	

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 UMBRIA												
CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
	Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
			Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	1.000	17	1	1	2	8		5			17	
2. Uova e ovoprodotti	63										0	
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	745	139	13	17	129			5			164	
4. Pesci, crostacei, molluschi	155	20		5	4		1	10			20	
5. Grassi e oli	20										0	
6. Zuppe, brodi, salse	24	3			3						3	
7. Cereali e prodotti della panetteria	78	9			11					3	14	
8. Frutta e verdura	127	38			46						46	
9. Erbe, spezie, caffè, tè	4										0	
10. Bevande non alcoliche											0	
11. Vino											0	
12. Bevande alcoliche escluso il vino											0	
13. Gelati e dessert	67	5			3			2			5	
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	18	1			1						1	
15. Dolciumi	34	5						4		1	5	
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	1										0	
17. Piatti preparati	323	21	2	10	9						21	
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	14	1								1	1	
19. Additivi											0	
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	428	5	2	2	1						5	
21. Altri alimenti	18										0	
TOTALE	3.119	264	18	35	209	8	1	26	0	0	302	

PAGINA BIANCA

REGIONE VALLE D'AOSTA

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: VALLE D'AOSTA Codice: R 020 000 0 Tipo struttura: _____
 Nome del referente: _____ Telefax: _____ e-mail: _____
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 1 N° di strutture che hanno fornito i dati: 1

Regione Valle d'Aosta

	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'	39	120	42	595	2		1.834	215	183	3.030
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		6		34	1		95		13	149
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1	43	5	92			311	38	46	536
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		1		13			78	6	15	113
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3	89	19	206			150	36	74	577
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	2	2				1		1	7
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	2	12	1	9			31	2	2	59
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		1					2			3
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione										0
f) Altro										0
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi		3		15			79	6	13	116
b) Notizie di reato	1	5	3	4			3	1	2	19

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

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

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

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

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

Regione/Provincia autonoma: VALLE D'AOSTA Codice: R 20 000 0 Tipo struttura: U 020 10 10 V
 Nome del referente: BANDIROLA CARLO Telefax: 0165/238770-262631 e-mail: serviziveterinari.ao@uslaosta.com
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 1 N° di strutture che hanno fornito i dati: 1

Regione Valle d'Aosta

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	4	417	14	52	190	60			136	873
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4	340	10	30	10	9			120	523
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	255	1.295	109	266	29	31			1.091	3.076
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	42	1	15					9	68
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2	130	2	8					15	157
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1									1
NUMERO INFRAZIONI.										
a) Igiene Generale	1	9		2						12
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	14		9				2		26
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)				2						2
e) Etichettatura e presentazione		3		2						5
f) Altro		3	1							4
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	2	9	1	3				1		16
b) Notizie di reato				2						2

(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 VALLE D'AOSTA												
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											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	17	1						1				1
6 Zuppe, brodi, salse	11											0
7. Cereali e prodotti della panetteria	79	6				5		1				6
8. Frutta e verdura	60	5						2	3			5
9 Erbe, spezie, caffè, tè	26	4							2		2	4
10. Bevande non alcoliche	39	1						1				1
11. Vino	30	1								1		1
12. Bevande alcoliche escluso il vino	1											0
13. Gelati e dessert	74	4			4							4
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	5											0
15. Dolciumi												0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	9											0
17. Piatti preparati	116	11		1	11							12
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	37											0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	4											0
21. Altri alimenti	3											0
TOTALE	512	33	0	1	15	5	2	8	0	1	2	34

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

Regione VALLE D'AOSTA												
CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
	Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
			Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	163	1	1									1
2. Uova e ovoprodotti												0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	267	3		1	2							3
4. Pesci, crostacei, molluschi	1											0
5. Grassi e oli	3											0
6. Zuppe, brodi, salse	6											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	695	1		1								1
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	32											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	4											0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	10											0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti												0
TOTALE	1.181	5	1	2	2	0	0	0	0	0	0	5

PAGINA BIANCA

REGIONE VENETO

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: VENETO Codice: Tipo struttura:
Nome del referente: Dr. Riccardo Galessio Telefax: 412791327 e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 21 N° di strutture che hanno fornito i dati: 21

Regione Veneto

	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'	3.116	3.319	2.990	15.444	1.964	4.253	31.328	4.985	8.504	75.903
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	410	503	650	2.661	466	1.187	7.341	1.634	2.153	17.005
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	486	666	2.620	3.417	566	1.234	9.507	2.011	2.836	23.343
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	21	92	42	369	1	31	1.563	177	530	2.826
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	162	860	467	1.800	4	6	1.170	507	1.480	6.456
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	6	10	9	73		6	198	55	190	547
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	12	56	32	191	3	6	777	74	180	1.331
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	10	35	20	169		27	769	75	235	1.340
c) Composizione	1	4	2	6	9	9	4	6	5	46
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	1	11			2	2	1	18
e) Etichettatura e presentazione				28			1		6	35
f) Altro	17	8	5	49		1	201	7	35	323
PROVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	21	57	42	322		6	1.211	112	286	2.057
b) Notizie di reato	4	6	4	14			37	2	6	73

(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