

## **TABELLE E GRAFICI**

**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.)

<b>Riepilogo nazionale</b>										
X	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'	107.304	34.181	29.718	183.884	20.877	21.898	399.571	43.516	91.161	<b>932.110</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.449	11.109	8.571	55.339	5.398	5.472	87.776	17.767	28.625	<b>225.506</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.692	14.701	15.156	71.333	6.695	6.144	110.840	22.011	36.373	<b>289.945</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	374	1.673	1.119	7.182	381	160	18.558	3.706	5.939	<b>39.092</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.692	17.257	6.084	19.105	135	84	8.557	7.382	7.252	<b>70.548</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	272	289	139	623	4	17	817	264	555	<b>2.980</b>
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	247	1.090	631	4.384	119	68	10.740	2.384	3.695	<b>23.358</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	250	1.152	821	3.562	64	118	7.808	1.557	3.146	<b>18.478</b>
c) Composizione	77	62	43	126	16	9	84	18	71	<b>506</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	41	25	23	92	71	0	84	24	29	<b>389</b>
e) Etichettatura e presentazione	1	58	85	605	12	0	188	28	62	<b>1.039</b>
f) Altro	2.120	653	221	939	101	36	2.700	455	1.094	<b>8.319</b>
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	291	2.513	1.340	14.147	259	343	21.627	3.708	5.395	<b>49.623</b>
b) Notizie di reato	35	226	128	445	97	2	526	81	557	<b>2.097</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.

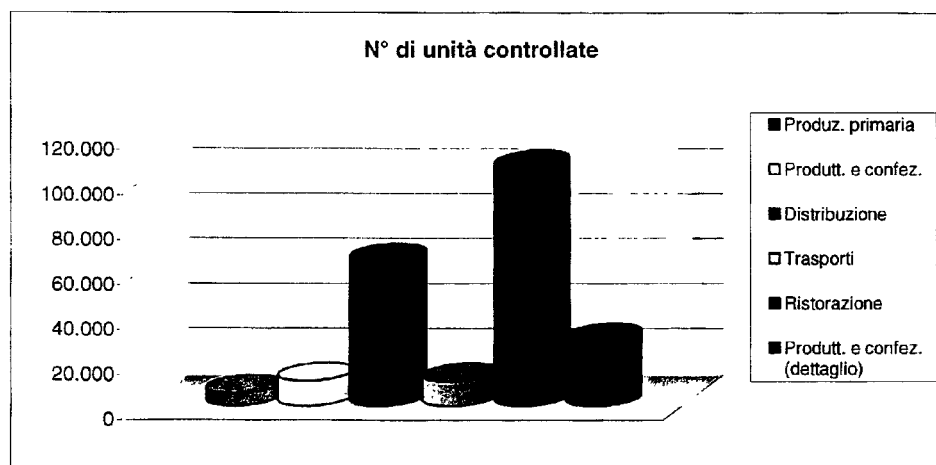
IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

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

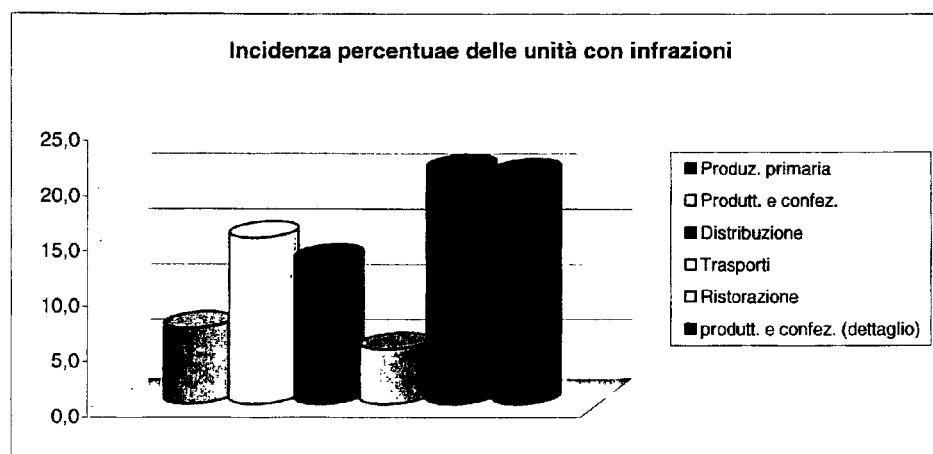
**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.  
Anno 2005**

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)
n° di unità controllate	5.449	11.109	63.910	10.870	105.543	28.625
n° di unità con infrazioni	374	1.673	8.301	541	22.264	5.939
% di unità irregolari	6,9	15,1	13,0	5,0	21,1	20,7

Tab. 2



Graf. 2 a

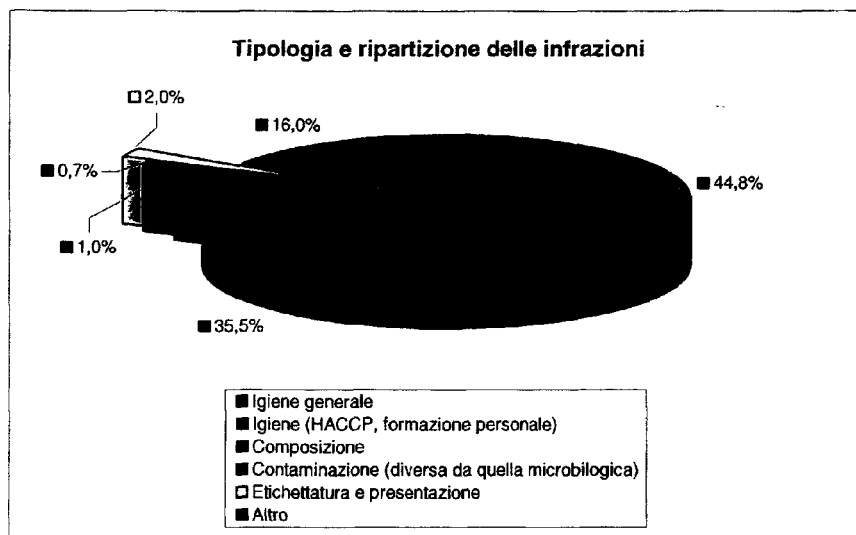


Graf. 2 b

**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L.  
Anno 2005**

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	23.358	18.478	506	389	1.039	8.319	<b>52.089</b>
% delle infrazioni	44,8	35,5	1,0	0,7	2,0	16,0	100

Tab. 3

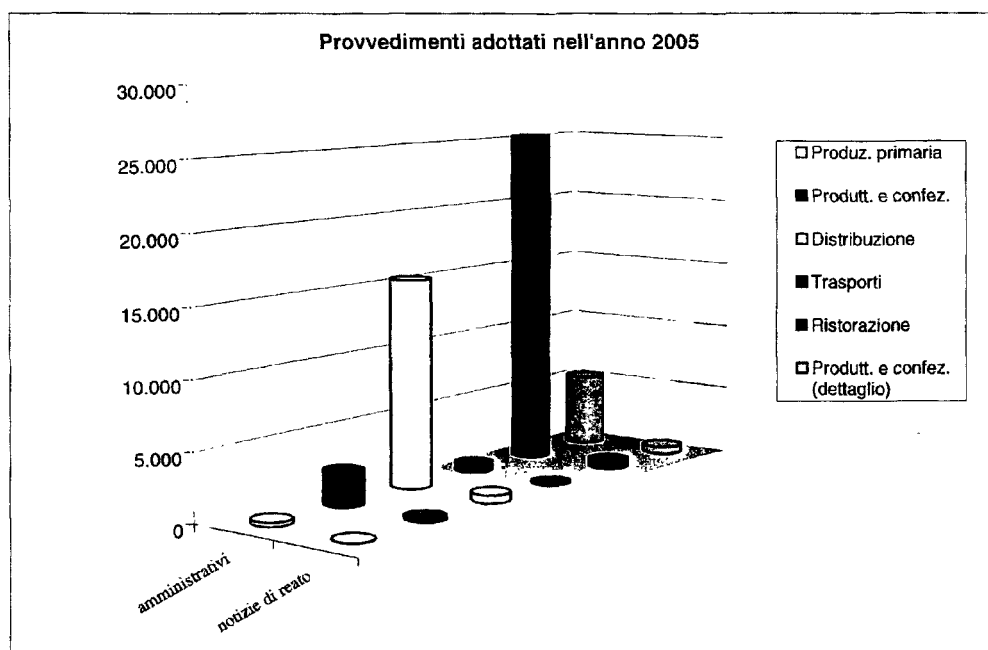


Graf. 3

**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.  
Anno 2005**

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)
amministrativi	291	2.513	15.487	602	25.335	5.395
notizie di reato	35	226	573	99	607	557

Tab. 4



Graf. 4

## 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.)

<b>Riepilogo nazionale</b>										
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	<b>TOTALI</b>
			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'	264.500	14.829	7.235	104.623	11.488	36.673	49.229	10.479	42.172	<b>541.228</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	144.748	14.230	5.836	68.444	7.158	22.858	14.305	6.261	29.544	<b>313.384</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	429.208	305.001	39.096	111.401	8.464	23.661	16.123	8.416	64.523	<b>1.005.893</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3.837	3.337	789	7.417	170	383	1.494	705	2.913	<b>21.045</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	395.296	64.458	4.623	22.510	272	67	1.039	1.071	9.310	<b>498.646</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3.823	848	3.217	474	0	18	94	24	422	<b>8.920</b>
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	859	954	219	4.495	34	81	958	423	1.116	<b>9.139</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1.739	656	316	2.825	60	253	1.104	373	1.010	<b>8.336</b>
c) Composizione	61	77	30	353	4	9	27	1	80	<b>642</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	85	166	153	346	0	8	20	7	44	<b>829</b>
e) Etichettatura e presentazione	24	112	106	946	10	0	33	13	238	<b>1.482</b>
f) Altro	511	367	219	979	111	133	196	66	388	<b>2.970</b>
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	2.073	2.034	693	7.151	50	208	1.106	693	2.610	<b>16.618</b>
b) Notizie di reato	200	351	77	1.247	18	20	297	19	231	<b>2.460</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.

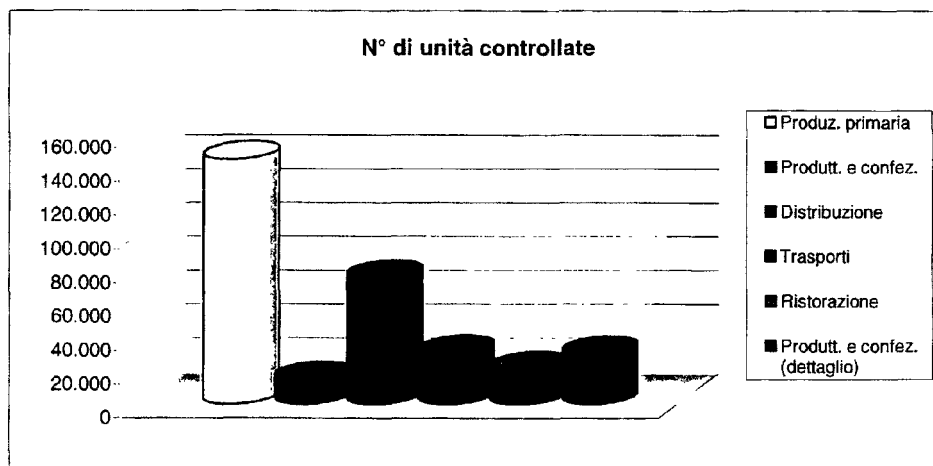
**Tab. 5**

**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.**

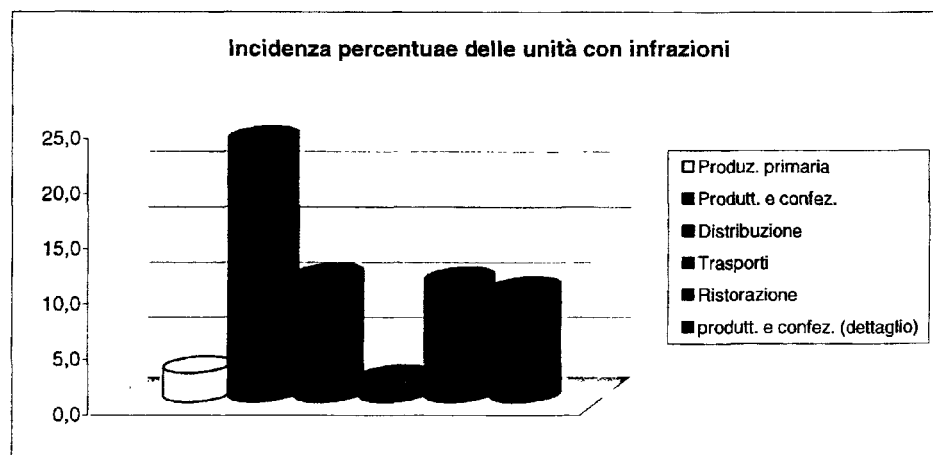
**Anno 2005**

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)
n° di unità controllate	144.748	14.230	74.280	30.016	20.566	29.544
n° di unità con infrazioni	3.837	3.337	8.206	553	2.199	2.913
% di unità irregolari	2,7	23,5	11,0	1,8	10,7	9,9

**Tab. 6**



**Graf. 6 a**

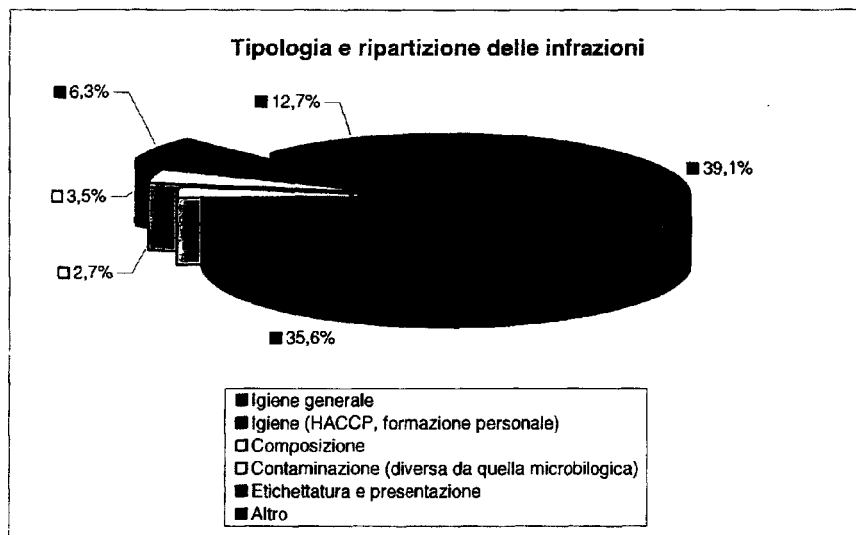


**Graf. 6 b**

**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.  
Anno 2005**

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	9.139	8.336	642	829	1.482	2.970	<b>23.398</b>
% infrazioni	39,1	35,6	2,7	3,5	6,3	12,7	<b>100</b>

Tab. 7



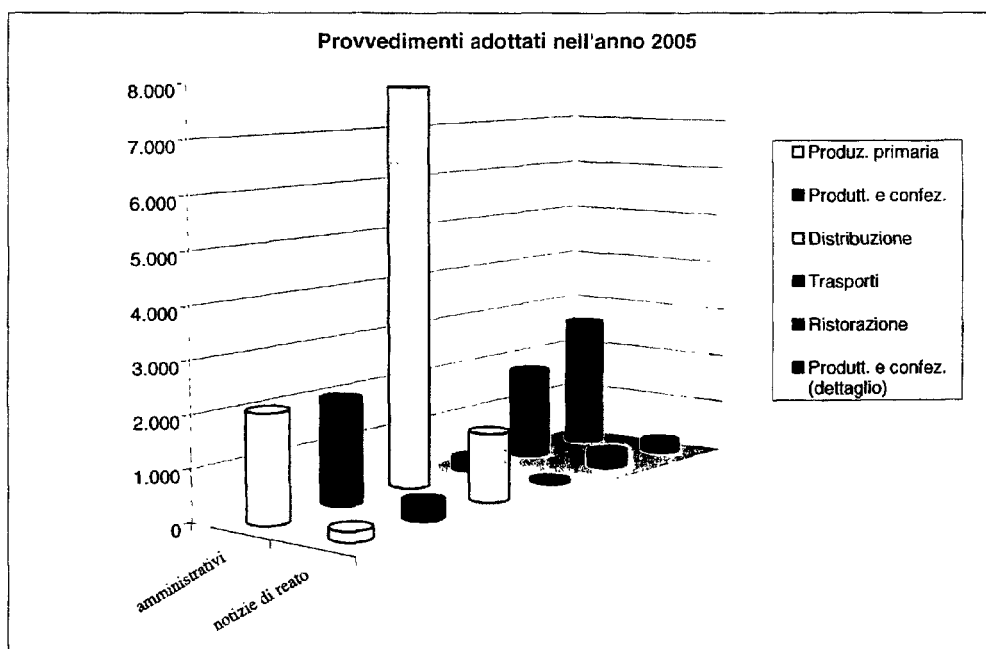
Graf. 7



**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.  
Anno 2005**

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)
amministrativi	2.073	2.034	7.844	258	1.799	2.610
notizie di reato	200	351	1.324	38	316	231

Tab. 8



Graf. 8

**Ministero della salute**  
Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:

**Analisi dei campioni**

Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	375	9	-	-	2	-	-	7	-	-	-	9
04 01 02	Latte pastorizzato	255	5	-	-	1	-	-	4	-	-	-	5
04 01 03	Latte UHT	350	23	-	-	2	-	-	21	1	-	-	24
04 01 04	Latte sterilizzato	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	190	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	183	3	-	-	-	-	-	1	-	-	2	3
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	203	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
04 04	Siero di latte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	76	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 07	Formaggi, latticini	1.086	41	-	2	51	-	-	7	2	-	1	63
<b>TOTALE</b>		<b>2.744</b>	<b>85</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>59</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>41</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>108</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	258	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuori	69	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE</b>		<b>327</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>

Tab. 9

<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	642	37	9	19	5	-	-	4	-	-	-	37
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	269	36	10	25	1	-	-	-	-	-	-	36
02 04	Altre carni	143	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	4
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1.072	23	3	4	9	-	-	6	-	4	-	26
<b>TOTALE</b>		<b>2.126</b>	<b>100</b>	<b>26</b>	<b>48</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>103</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selacei	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 02	Teleostei	57	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 03	Filetti e trance di pesce	109	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
03 05	Molluschi gasteropodi	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06	Molluschi bivalvi	808	6	5	-	-	-	-	-	-	-	1	6
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	18	1	-	-	-	-	-	-	-	3	-	3
03 09	Echinodermi	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	26	3	-	-	2	-	-	-	-	-	1	3
16 04	Preparazione e conserve di pesce	231	10	-	5	-	-	-	4	1	-	-	10
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	51	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
<b>TOTALE</b>		<b>1.341</b>	<b>22</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>25</b>

(\*) Sono compresi nella classe trippe, ciccioli, ecc.

<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	5	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	2.113	141	-	-	-	-	-	27	89	37	15	168
15 07 01 001	Olio di oliva	484	36	-	-	-	-	-	8	18	11	6	43
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1.183	84	-	-	-	-	-	16	58	22	8	104
15 12	Oli e grassi idrogenati	112	6	-	-	-	-	-	2	2	2	-	6
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	39	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
<b>TOTALE</b>		<b>2.269</b>	<b>150</b>	-	-	-	-	-	<b>29</b>	<b>92</b>	<b>41</b>	<b>15</b>	<b>177</b>
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	294	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	1.571	41	-	-	12	-	1	3	12	8	6	42
21 03	Prep. per salse e salse	1.001	27	-	1	7	-	-	2	11	4	7	32
22 10	Aceti commestibili e succedanei	59	3	-	-	-	-	-	-	1	-	3	4
<b>TOTALE</b>		<b>2.951</b>	<b>73</b>	-	<b>1</b>	<b>19</b>	-	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>80</b>

(\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	905	21	-	-	2	3	1	10	2	-	3	21
11 00	Prodotti della macinazione	1.409	32	-	-	9	7	-	7	3	2	6	34
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	2.202	115	-	-	9	3	4	13	51	21	20	121
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	3.975	232	-	13	137	12	-	20	16	37	18	253
19 03 01	Paste alimentari secche	1.057	24	1	-	11	1	-	6	4	-	1	24
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	870	13	2	-	4	1	-	2	5	1	-	15
19 03 03	Paste alimentari speciali	490	13	-	-	14	-	-	-	1	1	2	18
<b>TOTALE</b>		<b>10.908</b>	<b>450</b>	<b>3</b>	<b>13</b>	<b>186</b>	<b>27</b>	<b>5</b>	<b>58</b>	<b>82</b>	<b>62</b>	<b>50</b>	<b>486</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	4.791	170	2	5	106	-	7	37	1	2	10	170
08 00	Frutta	2.337	40	-	-	5	1	1	26	4	4	5	46
<b>TOTALE</b>		<b>7.128</b>	<b>210</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>111</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>63</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>15</b>	<b>216</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	2.210	105	4	-	59	11	-	36	-	-	22	132
25 00	Sale da cucina	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE</b>		<b>2.252</b>	<b>105</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>59</b>	<b>11</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>22</b>	<b>132</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	1.205	49	-	-	8	1	2	31	4	1	2	49
22 02	Altre bevande non alcoliche	2.106	78	-	-	24	-	3	16	10	19	7	79
<b>TOTALE</b>		<b>3.311</b>	<b>127</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>47</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>9</b>	<b>128</b>

**RIEPILOGO NAZIONALE**

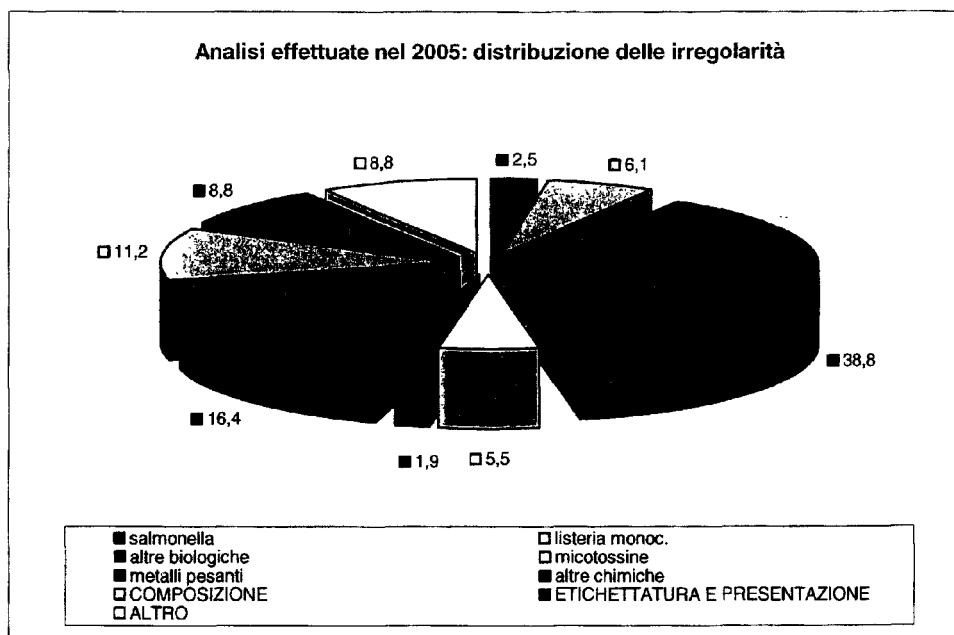
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	57	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 05	Vini di uve fresche	2.144	33	-	-	2	-	3	7	9	12	5	
<b>TOTALE</b>		<b>2.201</b>	<b>33</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	285	2	-	-	-	-	-	-	1	-	1	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 08	Alcole etilico	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	312	10	-	-	1	-	-	-	4	5	-	
<b>TOTALE</b>		<b>616</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	1.741	38	-	1	35	-	-	-	1	-	1	
<b>TOTALE</b>		<b>1.741</b>	<b>38</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>35</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	394	9	-	-	2	2	-	-	2	1	2	
<b>TOTALE</b>		<b>394</b>	<b>9</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	544	18	-	-	12	-	-	1	1	1	3	
04 10	Miele	83	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	
<b>TOTALE</b>		<b>627</b>	<b>19</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1.584	89	-	-	8	76	-	3	-	-	2	
<b>TOTALE</b>		<b>1.584</b>	<b>89</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>76</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	

<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	12.397	262	8	37	281	-	-	1	-	1	39	367
<b>TOTALE</b>		<b>12.397</b>	<b>262</b>	<b>8</b>	<b>37</b>	<b>281</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>39</b>	<b>367</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1.148	48	-	-	-	-	-	36	-	12	-	48
<b>TOTALE</b>		<b>1.148</b>	<b>48</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>48</b>
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	167	2	-	-	-	-	-	2	1	-	-	3
31 00	Coloranti	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE</b>		<b>194</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>3</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	6.857	43	-	11	4	-	19	5	-	6	-	45
<b>TOTALE</b>		<b>6.857</b>	<b>43</b>	<b>-</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>19</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>45</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	201	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	4
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2.356	23	1	8	4	-	-	3	2	2	4	24
<b>TOTALE</b>		<b>2.557</b>	<b>27</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>28</b>
<b>TOTALE NAZIONALE</b>		<b>65.673</b>	<b>1.905</b>	<b>54</b>	<b>131</b>	<b>834</b>	<b>118</b>	<b>41</b>	<b>354</b>	<b>242</b>	<b>189</b>	<b>189</b>	<b>2.152</b>

**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
 Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi multizonali di Prevenzione  
 Anno 2005**

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
	salmonella	listeria monoc	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	54	131	834	118	41	354	242	189	189	<b>2.152</b>
% infrazioni	2,5	6,1	38,8	5,5	1,9	16,4	11,2	8,8	8,8	<b>100,0</b>

Tab. 10



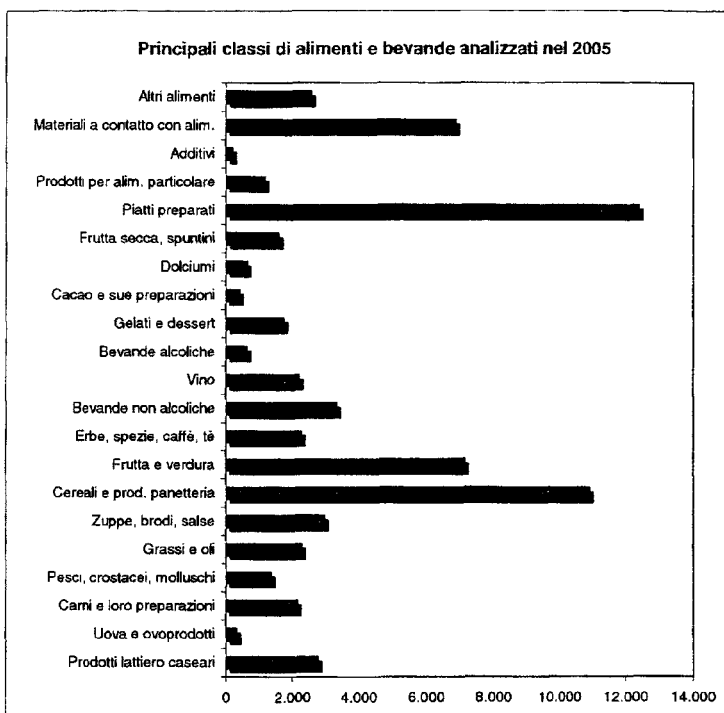
Graf. 10



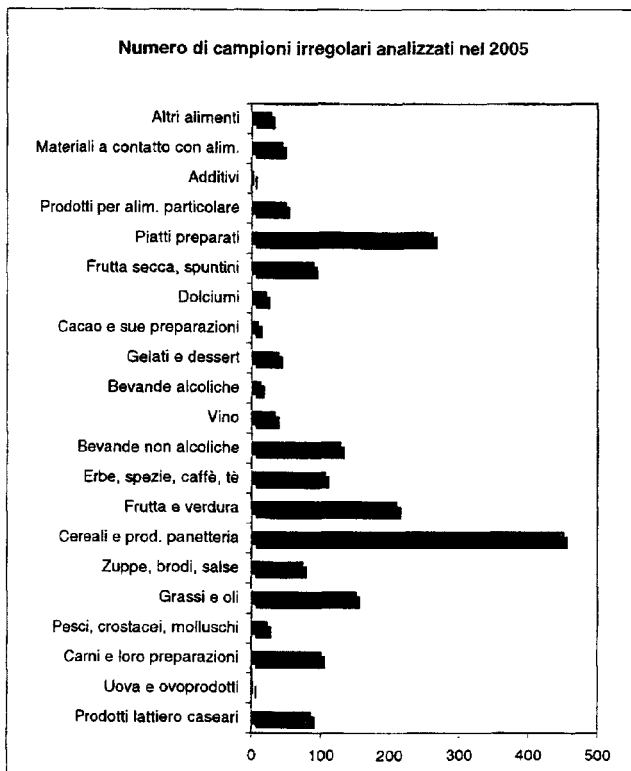
**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi multizonali di Prevenzione  
Anno 2005**

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	2.744	85	3,1
Uova e ovoprodotti	327	1	0,3
Carni e loro preparazioni	2.126	100	4,7
Pesci, crostacei, molluschi	1.341	22	1,6
Grassi e oli	2.269	150	6,6
Zuppe, brodi, salse	2.951	73	2,5
Cereali e prod. panetteria	10.908	450	4,1
Frutta e verdura	7.128	210	2,9
Erbe, spezie, caffè, tè	2.252	105	4,7
Bevande non alcoliche	3.311	127	3,8
Vino	2.201	33	1,5
Bevande alcoliche	616	12	1,9
Gelati e dessert	1.741	38	2,2
Cacao e sue preparazioni	394	9	2,3
Dolciumi	627	19	3,0
Frutta secca, spuntini	1.584	89	5,6
Piatti preparati	12.397	262	2,1
Prodotti per alim. particolare	1.148	48	4,2
Additivi	194	2	1,0
Materiali a contatto con alim.	6.857	43	0,6
Altri alimenti	2.557	27	1,1
<b>TOTALI</b>	<b>65.673</b>	<b>1.905</b>	<b>2,9</b>

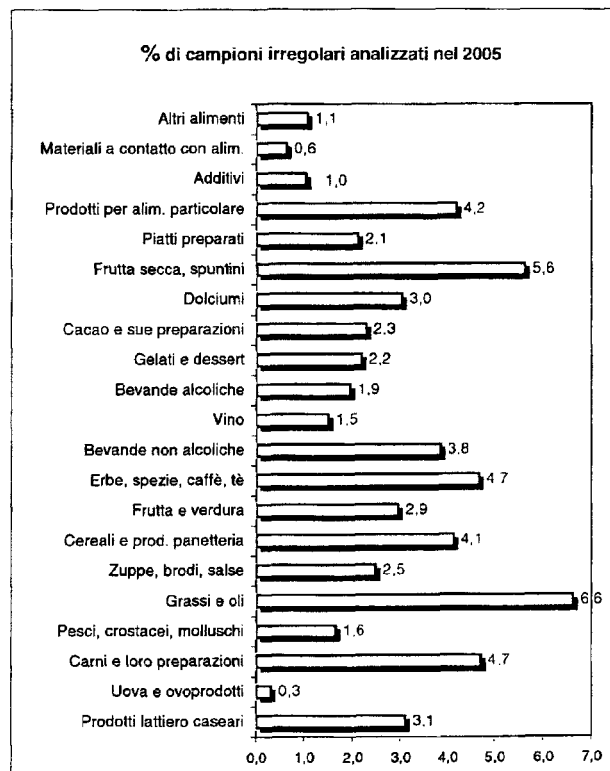
Tab. 11



Graf. 11 a



Graf. 11 b



Graf. 11 c

**Ministero della salute**  
Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:

**Analisi dei campioni**  
Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)

<b>RIEPILOGO NAZIONALE</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	17.252	115	1	-	7	86	-	57	4	-	-	155
04 01 02	Latte pastorizzato	973	44	-	-	6	17	-	7	9	-	5	44
04 01 03	Latte UHT	665	14	1	-	1	7	-	3	-	-	2	14
04 01 04	Latte sterilizzato	19	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
04 01 05	Panna	77	4	1	-	-	-	-	3	-	-	-	4
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	119	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	196	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
04 04	Siero di latte	41	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
04 05	Burro	290	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 07	Formaggi, latticini	7.375	270	8	34	168	36	-	2	16	21	12	297
<b>TOTALE</b>		<b>27.007</b>	<b>453</b>	<b>12</b>	<b>34</b>	<b>182</b>	<b>146</b>	<b>-</b>	<b>75</b>	<b>29</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>520</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	1.416	15	7	-	2	-	-	2	-	-	8	19
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	94	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
<b>TOTALE</b>		<b>1.510</b>	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>21</b>

Tab. 12