

APPENDICE 1
MODELLI DI RILEVAZIONE

MOD. A

ANNO

MINISTERO DELLA SANITA'

DIPARTIMENTO DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE E DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE:

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (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'									
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)									
NUMERO DI ISPEZIONI (2)									
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI									
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI									
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI									
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione									
f) altro									
PROVVEDIMENTI a) amministrativi									
b) notizie di reato									

1) L'unita 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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)												
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												
02 04	Altre carni												
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate												
	TOTALE												
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												
03 02	Teleostei												
03 03	Filetti e trance di pesce												
03 05	Molluschi gasteropodi												
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi												
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei												
16 04	Preparazioni e conserve di pesce												
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												
	TOTALE												
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												
15 01	Grassi alimentari animali												
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												
15 07 01 001	Olio di oliva												
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												
15 12	Oli e grassi idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												
	TOTALE												

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												
31 00	Coloranti												
	TOTALE												
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												
	TOTALE												

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

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

APPENDICE 2

DATI DI SINTESI DELLE REGIONI E PROVINCE AUTONOME

PIEMONTE

MOD. A

ANNO 1998

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PIEMONTE

R0100000
(codice)

NOME DEL REFERENTE: MICHELA AUDENINO

TELEFONO: 0114323213

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

19

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 19

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (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'		3633	3287	16771	1344	1878	18325	3977	7055
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	345	1375	1260	4414	369	602	6024	1844	2580
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	348	2355	1574	5744	365	570	7663	2448	3328
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	147	59	170	6	7	805	154	294
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	297	1673	481	956	7	4	571	659	791
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	29	33	13	19	2		33	11	22
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		95	24	105	2	6	689	167	248
b) igiene (HACCP, formazione personale)	6	43	11	7			84	49	25
c) composizione		7	1	2					7
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)			1	2			13	2	
e) etichettatura e presentazione		6	2	33		1	5	4	11
f) altro		43	18	71		4	310	20	100
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	2	410	78	404	8	20	1055	341	132
b) notizie di reato		26	21	25	1		124	21	29

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

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

MOD. A

ANNO 1998

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PIEMONTE

R0100000
(codice)

NOME DEL REFERENTE: G.FRANCO CORGIAT

TELEFONO: 0114322223

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 22

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 22

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod 08)
			ingrosso (cod 03)	dettaglio (cod 04)	soggetti a vigilanza (cod 05)	soggetti ad autorizzazione sanitaria (cod 05)	pubblica (cod 06)	collettiva (cod 07)	
NUMERO DI UNITA'	23721	3046	41	657	14200	14200	10568	2082	6200
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4389	3046	41	657	7500	7500	270	320	6200
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6908	6241	1023	2750	7500	7500	270	320	8511
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	8	148	3	127	98	98	115	96	235
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	267	1710	2	118	17	17	343	175	2134
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	308	0	27	2	2	139	63	295
NUMERO INFRAZIONI									
a) Igiene generale	0	265	0	36	192	192	346	72	392
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	87	0	3	0	0	14	27	7
c) composizione	0	32	0	2	0	0	13	1	77
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	17	0	4	0	0	2	5	7
e) etichettatura e presentazione	0	3	13	19	7	7	18	2	11
f) altro	4	5	2	3	6	6	7	3	8
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	4	124	3	18	29	29	398	14	235
b) notizie di reato	1	46	1	2	0	0	37	4	49

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

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

MOD. B

ANNO 1998

MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PIEMONTE

R0100000
(codice)

NOME DEL REFERENTE: MICHELA AUDENINO

TELEFONO: 0114323213

IPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 7

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 7

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	206										0	
04 01 02	Latte pastorizzato	73										0	
04 01 03	Latte UHT	76	1			1						1	
04 01 04	Latte sterilizzato											0	
04 01 05	Panna	13	2			2						2	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1										0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	24										0	
04 04	Siero di latte	24										0	
04 05	Burro	39										0	
04 07	Formaggi, latticini	484	7		1	6						7	
	TOTALE	940	10	0	1	9	0	0	0	0	0	10	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	30	3	3								3	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	13										0	
	TOTALE	43	3	3	0	0	0	0	0	0	0	3	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													1
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	491	2			2				1		3	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	54	5	3		2						5	
02 04	Altre carni	52										0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	568	34	8	1	2				23		34	
	TOTALE	1165	41	11	1	6	0	0	0	24	0	42	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													2
03 01	Selaci											0	
03 02	Teleostei											0	
03 03	Filetti e trance di pesce	50										0	
03 05	Molluschi gasteropodi											0	
03 06	Molluschi bivalvi											0	
03 07		5										0	
03 08	Molluschi cefalopodi	2										0	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei	3										0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	48	2			1				1		2	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	8										0	
	TOTALE	116	2	0	0	1	0	0	0	1	0	2	
5. GRASSI ED OLI													8
02 05	Lardo	2										0	
15 01	Grassi alimentari animali	9										0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini											0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	240	8							8		8	
15 07 01 001	Olio di oliva	61										0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	73	1							1		1	
15 12	Oli e grassi idrogenati	1										0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	12										0	
	TOTALE	264	8	0	0	0	0	0	0	8	0	8	

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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