

CODICI	CLASSI 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				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	8											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	72											0
21 03	Prep. per salse e salse	93	1	1									1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	11											0
	TOTALE	184	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	154	1			1							1
11 00	Prodotti della macinazione	107	3			2			1			1	4
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	335	59							50	9		59
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	445	8			7					1		8
19 03 01	Paste alimentari secche	47	1			1							1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	32											0
19 03 03	Paste alimentari speciali	167	13	2		10				1			13
	TOTALE	1287	85	2	0	21	0	0	1	51	10	1	86
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	327	3						3			1	4
08 00	Frutta	219	2						2				2
	TOTALE	546	5	0	0	0	0	0	5	0	0	1	6
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	82	4						4				4
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	82	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	40	1								1		1
22 02	Altre bevande non alcoliche	137	3			3							3
	TOTALE	177	4	0	0	3	0	0	0	0	1	0	4

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	10										0	
31 00	Coloranti	2										0	
	TOTALE	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	52										0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	84										0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	197	4			2				2		4	
	TOTALE	281	4	0	0	2	0	0	2	0	0	7	

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

R010000
(codice)

NOME DEL REFERENTE: G.FRANCO CORGIAT LOIA

TELEFONO: 0114322223

TIPO DI STRUTTURA: 10100000
(codice)

DESCRIZIONE: I.Z.S. PIEMONTE, LIGURIA E VALLE

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

CODICI	CLASSI 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													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	15	2								2		2
04 01 02	Latte pastorizzato	25											0
04 01 03	Latte UHT												0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna												0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	4											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	1											0
04 04	Siero di latte	3											0
04 05	Burro	4											0
04 07	Formaggi, latticini	199	1		1								1
	TOTALE	251	3	0	1	0	0	0	0	0	2	0	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	235											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	83											0
	TOTALE	318	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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)	695	20	1	2					17		20	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	190	2	2	0							2	
02 04	Altre carni	55		0	0							0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	620	23	10	4					9		23	
	TOTALE	1560	45	13	6	0	0	0	0	26	0	45	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	3										0	
03 02	Teleostei	155	16		1				4	11		16	
03 03	Filetti e trance di pesce	57	10						1	9		10	
03 05	Molluschi gasteropodi	8	1	1								1	
03 06	Molluschi bivalvi	18	1	1								1	
03 07												0	
03 08	Molluschi cefalopodi	13										0	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei	8										0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	85	12							12		12	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	11										0	
	TOTALE	358	40	2	1	0	0	0	5	32	0	40	
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo											0	
15 01	Grassi alimentari animali											0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini											0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi											0	
15 07 01 001	Olio di oliva											0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine											0	
15 12	Oli e grassi idrogenati											0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto											0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine				
	TOTALE	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1										0	
31 00	Coloranti											0	
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti											0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	4										0	
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

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

VALLE D'AOSTA

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 INFRAZIONIREGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: VALLE D'AOSTA 20
(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: .. SIAN
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 1

	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)	12	80	23	230		169	521	150	
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI									
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	105	108	27	161			100	61	
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI									
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale		19	2	44		1	100	29	
b) igiene (HACCP, formazione personale)							20	10	
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	15		3					
e) etichettatura e presentazione									
f) altro		2		16		1	136		
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	24	182	155	158			39		
b) notizie di reato	5	13	19	7			4		

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.

CODICI	CLASSI 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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	15								1		2	3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	2											0
02 04	Altre carni												0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	8								1		8	9
	TOTALE	25	0	0	0	0	0	0	0	2	0	10	12
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei	3										3	3
03 03	Filetti e trance di pesce	11	3									11	11
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06	Molluschi bivalvi												0
03 07		3										3	3
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	9									9	9	18
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	26	3	0	0	0	0	0	0	0	9	26	35
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	32	5									32	32
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	14								14	14	14	42
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1								1	1		2
	TOTALE	47	5	0	0	0	0	0	0	15	15	46	76

(*) 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				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse												0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione	19							19		18		37
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	3							1		2		3
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	37							3	12	27		42
19 03 01	Paste alimentari secche												0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	5							3		2		5
19 03 03	Paste alimentari speciali	6							6		6		12
	TOTALE	70	0	0	0	0	0	0	32	12	55		99
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	3										3	3
08 00	Frutta	33										33	33
	TOTALE	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36		36
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	27						18			16		34
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	27	0	0	0	0	0	18	0	16	0		34
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	13						13	13				26
22 02	Altre bevande non alcoliche	4						4	4				8
	TOTALE	17	0	0	0	0	0	17	17	0	0		34

CODICI	CLASSI 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				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche	4								4	4		8
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0	8
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	1								1	1		2
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	15	5								15	15	30
	TOTALE	16	5	0	0	0	0	0	0	1	16	15	32
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	67	21			21						67	88
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	1								1			1
04 10	Miele	6	2							6	6	6	18
	TOTALE	7	2	0	0	0	0	0	0	7	6	6	19
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	31	3			3				1		31	35
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1								1	1	1	3
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	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	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi											0	
31 00	Coloranti											0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti											0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove											0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

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