

**PROV. AUT. DI BOLZANO**

MOD. A

ANNO 1998

**MINISTERO DELLA SANITA'**

**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: **BOLZANO**

041

(codice)

NOME DEL REFERENTE: **UMBERTO DE GIULI**TELEFONO: **0471/991747**

TIPO DI STRUTTURA: .....

DESCRIZIONE: **S.I.P.**

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **4**NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **4**

	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'		267	261	1214		36	6029	544	418
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		122	104	270	20	20	1253	212	221
NUMERO DI ISPEZIONI (2)		204	131	353	18	11	1501	255	282
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		17	27	39	1		302	23	66
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1	221	106	161			162	43	217
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		13	9	14			45		18
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale		24	7	23			243	24	100
b) igiene (HACCP, formazione personale)		5		1			10	1	34
c) composizione		3		7			15		19
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2	1				26		4
e) etichettatura e presentazione		2	5	28			14		5
f) altro		3	10	17	2		116	21	25
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi		31	23	77	2		388	36	135
b) notizie di reato		5	3	1			50	10	20

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 SANITA'****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: ..... **BOLZANO**041  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: UMBERTO DE GIULI

TELEFONO: .. 0471/991747

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

DESCRIZIONE: SERV. VETERINARIO

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	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'	7000	35	32	1158		702	5976	401	305
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1020	35	32	130	10	543	139	32	200
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1080	424	373	687	10	543	169	35	867
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	12	9	4	8		33	21	1	12
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	155	370	103	133			5	11	554
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	9	3	5			2	2	12
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		3		1		1	1		4
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione	1								
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione	1	2	2	5					3
f) altro	8	3				39	2		8
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	1	13	2	4		37	4		9
b) notizie di reato	1	5	2	1		4	1	1	5

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: **BOLZANO**

041

(codice)

NOME DEL REFERENTE: **UMBERTO DE GIULI**

TELEFONO: **0471/411747**

TIPO DI STRUTTURA: **P0411010**

DESCRIZIONE: **P.M.P. (A.R.P.A.)**

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **2**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **2**

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					
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati													0
04 01 02	Latte pastorizzato	37												0
04 01 03	Latte UHT	3												0
04 01 04	Latte sterilizzato													0
04 01 05	Panna	6	1								1			1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	18												0
04 04	Siero di latte													0
04 05	Burro	12												0
04 07	Formaggi, latticini	44	3								3			3
	<b>TOTALE</b>	<b>121</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>		<b>4</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio	4												0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli													0
	<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>

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				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	1	1								1		1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												0
02 04	Altre carni												0
16 01 (*)	preparate	81	3								3		3
	<b>TOTALE</b>	<b>82</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce	4											0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06	Molluschi bivalvi												0
03 07													0
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	pesce	6											0
16 05	crostacei e molluschi	4	1							1			1
	<b>TOTALE</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	mammiferi marini												0
15 07 (**)	greggi	75	28							28			28
15 07 01 001	Olio di oliva	4											0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	8	1							1			1
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	strutto												0
	<b>TOTALE</b>	<b>87</b>	<b>29</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>29</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>29</b>

(\*) 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				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce											0	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto											0	
20 02	aceto	21										0	
21 03	Prep. per salse e salse	29	4		2					2		4	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>51</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali											0	
11 00	Prodotti della macinazione	26	1						1			1	
19 07	panetteria	23	8						7	1		8	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	98	8	4		4						8	
19 03 01	Paste alimentari secche	1										0	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	2										0	
19 03 03	Paste alimentari speciali	7										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>157</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	3										0	
08 00	Frutta	5	4						1	3		4	
	<b>TOTALE</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe	19										0	
25 00	Sale da cucina	1										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	20	2							2		2	
22 02	Altre bevande non alcoliche	28										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>48</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	

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				
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche	54	1							1			1
	<b>TOTALE</b>	<b>54</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	14	1								1		1
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	bevande alcoliche	5	2								2		2
	<b>TOTALE</b>	<b>19</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	94	1								1		1
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	2											0
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	21	2							2			2
04 10	Miele	3	1								1		1
	<b>TOTALE</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	spuntini a base di frutta secca												0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	102	4			4							4
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	10	3								3		3
	<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>

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

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: **BOLZANO**

NOME DEL REFERENTE: **DOTT.SSA LOMBARDO**  
TIPO DI STRUTTURA: .....  
(codice)

(codice)  
TELEFONO: **0471635130**  
DESCRIZIONE: **I.Z.S.**

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	3										0	
04 01 02	Latte pastorizzato	136										0	
04 01 03	Latte UHT	9										0	
04 01 04	Latte sterilizzato											0	
04 01 05	Panna	5										0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati											0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	14										0	
04 04	Siero di latte											0	
04 05	Burro	16										0	
04 07	Formaggi, latticini	17										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	339	1	1								1	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli											0	
	<b>TOTALE</b>	<b>339</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	2383	52	52								52	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	57	7	7								7	
02 04	Altre carni	16										0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2100	74	62	40							102	
	<b>TOTALE</b>	<b>4556</b>	<b>133</b>	<b>121</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>161</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci											0	
03 02	Teleostei											0	
03 03	Filetti e trance di pesce	63	2		2							2	
03 05	Molluschi gasteropodi	24										0	
03 06	Molluschi bivalvi											0	
03 07												0	
03 08	Molluschi cefalopodi											0	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei											0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce											0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi											0	
	<b>TOTALE</b>	<b>87</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
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	
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

(\*) 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				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi											0	
31 00	Coloranti											0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	5346	5		5							5	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
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

**PROV. AUT. DI TRENTO**

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: ..... PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO 042  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: .. dott. Carraro Valter TELEFONO: ..... 0461 364686

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

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: .... 14

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: .... 13 \*\*

	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'	13100	532	3060		306		3550		210
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2	333	238	452	9	38	1003	412	139
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2	409	254	473	9	110	1280	484	153
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		4	1	16			30	13	12
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI		506	21	168			287	120	86
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		3	4	27			3	1	10
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale				5			49	15	5
b) igiene (HACCP, formazione personale)								2	
c) composizione		3		4					8
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione		4	4	23					2
f) altro				4			4		
PROVVEDIMENTI a) amministrativi		3	5	32			53	3	15
b) notizie di reato		5					4	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 Distretto di Trento non ha fornito i dati relativi alla attività di vigilanza.

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: ..... PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO 042  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: .. dott. Chin Franco TELEFONO: ..... 0461 364532

TIPO DI STRUTTURA: ..... Unità Operativa igiene e san.pubb.vet DESCRIZIONE: .. SERV. VETERINARIO  
(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'	6667	160	25	318		361			554
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4582	160	25	288		330			537
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6746	5299	57	359		158	80**	60**	873
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	6	6		17				23	15
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	297	343	23	122			2		295
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		7		2					
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	3	2		5				6	3
b) igiene (HACCP, formazione personale)		1							
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)								2	
e) etichettatura e presentazione		1		6					7
f) altro	3	2		7				14	3
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	1	1		11				13	7
b) notizie di reato		4						5	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.

\* valore riportato dall'UOIP

\*\* ispezioni effettuate congiuntamente da UOISPV e UOIP