

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: ... PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

042  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... dott. Dell'Eva Italo

TELEFONO: ..... 0461 915999

TIPO DI STRUTTURA: ..... LIESP + APPA

DESCRIZIONE: ..... Laboratorio igiene, epidemiologia e sanità pubblica

(codice)

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

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 2

Il modello riporta i dati del Laboratorio igiene, epidemiologia e sanità pubblica sommati a quelli del Settore laboratorio e controllo (Appa).

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	76	4								2	2		4
04 01 02	Latte pastorizzato	1												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													0
04 04	Siero di latte										2			2
04 05	Burro	15	2								2			2
04 07	Formaggi, latticini	51	4									2		2
	<b>TOTALE</b>	<b>147</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio	2												0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2	2			2								2

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	4	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	18	4									0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	4										0	
02 04	Altre carni	8										0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	36	2						2	2		4	
	TOTALE	66	6	0	0	0	0	0	2	2	0	4	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci											0	
03 02	Teleostei											0	
03 03	Filetti e trance di pesce	38										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	Preparazioni e conserve di pesce	27	2						2			2	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2										0	
	TOTALE	67	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	
<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	32	2						2			2	
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	4										0	
	TOTALE	36	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	

(\*) 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	Metalli pesanti	Altre				
	TOTALE	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	12										0	
31 00	Coloranti											0	
	TOTALE	12	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	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	12										0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	4										0	
	TOTALE	16	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



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)	284	1	1								1	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	27										0	
02 04	Altre carni	2										0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	329	10	9							1	10	
	<b>TOTALE</b>	<b>642</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci											0	
03 02	Teleostei	54										0	
03 03	Filetti e trance di pesce	39	1								1	1	
03 05	Molluschi gasteropodi											0	
03 06	Molluschi bivalvi											0	
03 07		17										0	
03 08	Molluschi cefalopodi											0	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei	2										0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1	1						1			1	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi											0	
	<b>TOTALE</b>	<b>113</b>	<b>2</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>2</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo											0	
15 01	Grassi alimentari animali	4										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>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>	

(\*) 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											0	
<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

**VENETO**

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: VENETO

R0500000

(codice)

NOME DEL REFERENTE: Dr. RICCARDO GALESSO

TELEFONO: 0492791327

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: S.I.P.  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 21

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 21

	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'	2639	3866	3221	14741	1884	3562	29601	3886	7194
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	134	1261	1080	5331	400	1244	9854	2104	2771
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	146	1462	5045	6689	418	1163	11591	2557	3190
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		309	157	650	3	8	1489	344	501
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	235	1215	1145	2046		3	2469	1087	2358
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	8	18	11	68			131	66	186
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	1	65	43	312	1	1	1063	109	279
b) igiene (HACCP, formazione personale)	5	25		15			116	12	9
c) composizione		4	2	17			2		28
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				5			8	3	7
e) etichettatura e presentazione		8	10	50			4		48
f) altro		8	18	64		1	207	12	73
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	3	54	61	367	3	3	955	145	303
b) notizie di reato -	2	19	42	48		1	208	12	74

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: VENETO

R0500000

(codice)

NOME DEL REFERENTE: dr. RICCARDO GALESSO

TELEFONO:

0492791327

TIPO DI STRUTTURA: .....

DESCRIZIONE: S.V.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

21

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

21

	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'	45518	851	503	6233	994	3516	4677	887	1591
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	38079	820	497	5051	871	2984	732	464	1553
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	146381	38558	15794	30944	1010	3453	707	2081	5825
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	143	50	34	92	16	6	2	12	45
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	9283	2188	754	1643	5	323	6	21	578
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	93	99	2	33			1	1	12
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	23	26	19	80			3	4	9
b) igiene (HACCP, formazione personale)	3	9							
c) composizione	30								
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	14	6	1	3			2		1
e) etichettatura e presentazione		5	3	18					5
f) altro	55	12	5	18		3	1	3	3
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	1307	46	45	353		7	6	2	48
b) notizie di reato	17	8	5	46			2	4	12

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: VENETO

R0500000

(codice)

NOME DEL REFERENTE: Dr. RICCARDO GALESSO

TELEFONO: 0412791327

TIPO 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				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	388	2			2						2	
04 01 02	Latte pastorizzato	112	1			1						1	
04 01 03	Latte UHT	102										0	
04 01 04	Latte sterilizzato											0	
04 01 05	Panna	14										0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	7										0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	49	3			3						3	
04 04	Siero di latte	18										0	
04 05	Burro	47										0	
04 07	Formaggi, latticini	364	2	1					1			2	
	<b>TOTALE</b>	<b>1101</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	31	1	1								2	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	47										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>78</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>2</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)	225	11	11								11	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	44										0	
02 04	Altre carni	2										0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	191	2							2		2	
	<b>TOTALE</b>	<b>462</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	1										0	
03 02	Teleostei	45	4		4							4	
03 03	Filetti e trance di pesce	66	1						1			1	
03 05	Molluschi gasteropodi	4										0	
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07		497	13	3		10						13	
03 08	Molluschi cefalopodi	44	1						1			1	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei	35										0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	59	2		1					1		2	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	12										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>763</b>	<b>21</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo											0	
15 01	Grassi alimentari animali	5										0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini											0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	290	11							2	8	11	
15 07 01 001	Olio di oliva	38	2							2		2	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	164	2							2		2	
15 12	Oli e grassi idrogenati	17										0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	17	1									1	
	<b>TOTALE</b>	<b>531</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>16</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