

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: ... UMBRIA

NOME DEL REFERENTE: ..... MOSSONE

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

DESCRIZIONE: ..... P.M.P. (ARPA)

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
				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	5											0
04 01 02	Latte pastorizzato												0
04 01 03	Latte UHT												0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	2											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	2	1			1							1
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	1	1			1							1
04 07	Formaggi, latticini	25	5			5							5
	TOTALE	35	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	7
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio												0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1											0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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)												0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												0
02 04	Altre carni												0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	10	1		1							1	2
	<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>0</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>2</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce												0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06	Molluschi bivalvi												0
03 07		2											0
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	3											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	3											0
	<b>TOTALE</b>	<b>8</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>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	36	1										1
15 07 01 001	Olio di oliva	20								1			0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	12	1							1			1
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	<b>TOTALE</b>	<b>36</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>

(\*) 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
	<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>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	11											0
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1											0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	18	3			3							3
	<b>TOTALE</b>	<b>19</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>

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: ... UMBRIA

NOME DEL REFERENTE: .....

(codice)  
TELEFONO: ..... non comunicato

TIPO DI STRUTTURA: .....

DESCRIZIONE: ..... IST. ZOOP. SPER.

(codice)

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	
		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	120	22			22								22
04 01 02	Latte pastorizzato	31	2			2								2
04 01 03	Latte UHT	20												0
04 01 04	Latte sterilizzato													0
04 01 05	Panna	3												0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	10												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	4												0
04 04	Siero di latte	2												0
04 05	Burro	7												0
04 07	Formaggi, latticini	73	4			4								4
	<b>TOTALE</b>	<b>270</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio	117	1										1	1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	5												0
	<b>TOTALE</b>	<b>122</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>0</b>	<b>0</b>	<b>1</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)	602	26	2		24						26	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	101	3	1	1	1						3	
02 04	Altre carni	27	1			1						1	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	186	28	6	1	21						28	
	<b>TOTALE</b>	<b>916</b>	<b>58</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>47</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>58</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	6										0	
03 02	Teleostei	163	3			3						3	
03 03	Filetti e trance di pesce											0	
03 05	Molluschi gasteropodi	1										0	
03 06	Molluschi bivalvi											0	
03 07		7										0	
03 08	Molluschi cefalopodi	24										0	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei	3	1			1						1	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	39	5			3			2			5	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi											0	
	<b>TOTALE</b>	<b>243</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</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	3										0	
15 07 01 001	Olio di oliva											0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1										0	
15 12	Oli e grassi idrogenati											0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto											0	
	<b>TOTALE</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>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				
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	1										0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	2										0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	4										0	
	TOTALE	6	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

**MARCHE**

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

R 1100000

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... MARCHE

(codice)

NOME DEL REFERENTE: . PATRIZIO BACCHETTA

TELEFONO: ..... 0718064108

TIPO DI STRUTTURA: ..... SIP

DESCRIZIONE: .. SERV. IGIENE PUBBLICA

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: .... 13

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'	3455	451	556	5077	191	372	7154	983	1729
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	74	255	392	3634	165	210	3966	771	979
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	117	548	1356	8562	234	183	7654	1631	1907
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4	10	13	119	1	4	359	116	92
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	20	133	228	543		2	99	125	153
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI			4	20			8	1	10
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	1	7	5	73		1	91	65	60
b) igiene (HACCP, formazione personale)		3	1	11		2	38	9	18
c) composizione									2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1		4	2				1	
e) etichettatura e presentazione				5			3	1	1
f) altro	2	6	9	56		2	188	19	27
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	3	12	31	196	1	4	651	111	174
b) notizie di reato	4	4	1	48			61	8	13

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: ..... MARCHE

NOME DEL REFERENTE: .. DR. GUGLIELMO D'AUORIZIO

(codice)

TELEFONO: ..... 071/8064143

TIPO DI STRUTTURA: ..... S.V.

DESCRIZIONE: .. SERVIZIO VETERINARIO

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

(codice)

13

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'	17657	707	314	3317	334	1702	3753	786	1760
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12971	655	258	2874	258	1113	1478	419	1524
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	16187	4158	982	3993	1404	1795	1639	437	2280
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	25	15	4	36	7	5	28	25	34
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	7912	555	242	506	1	1	198	91	595
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	169	4	1	17			5	1	14
NUMERO INFRAZIONI:									
a) igiene generale	1	1		23	2		13		6
b) igiene (HACCP, formazione personale)	6	11		84			180	25	110
c) composizione	10	1	1						
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione		1		5					2
f) altro	26	4	1	28		1	5	3	20
PROVVEDIMENTI:									
a) amministrativi	33	13		32		1	36	26	30
b) notizie di reato	3	4	4	16			6	1	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.



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)											0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie											0	
02 04	Altre carni											0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate											0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci											0	
03 02	Teleostei											0	
03 03	Filetti e trance di pesce											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											0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi											0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<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	138	8							8		8	
15 07 01 001	Olio di oliva	9	1							1		1	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	109	7							7		7	
15 12	Oli e grassi idrogenati											0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto											0	
	TOTALE	138	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