

**SARDEGNA**

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: ..... SARDEGNA

200

(codice)

NOME DEL REFERENTE: . D.ssa Angela Sanna

TELEFONO: ..... 0706065262

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. SIAN

(codice)

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

8

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: ....

6

	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'		758	411	4015	236	171	4705	833	664
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	216	746	468	4735	197	231	4536	758	858
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	204	1390	508	5064	190	184	5173	767	1512
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	33	72	130	426	19	17	569	103	117
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	58	664	247	475			723	604	502
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	18	1	15			23	8	42
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale		87	196	368	12	17	515	55	115
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione	2			2			1		
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione	2	4	3	14			9		2
f) altro		11	4	70	16		96	11	10
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi		21	45	80			133	36	44
b) notizie di reato		43	29	28			105	8	19

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: ..... SARDEGNA

200

(codice)

NOME DEL REFERENTE: . Dr.ssa Sanna Angela

TELEFONO: ..... 0706065262

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. SERV. VETERINARIO

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: .... 8

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: ..... 8

	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 autoriz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'		246	299	5216	685	1152	1843	335	74
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		238	253	4191	506	777	758	305	59
NUMERO DI ISPEZIONI (2)		18253	4426	19982	582	2838	2693	883	722
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	11	10	37	148		24	36	4	5
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	873	801	239	1425		2	3	11	27
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		6	5	20				1	1
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	16	5	6	90			8	1	
b) igiene (HACCP, formazione personale)	140	270							
c) composizione			14						1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione			4	16			2	2	
f) altro		1		62		6	29	3	4
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	2		12	59		3	24	3	4
b) notizie di reato	2		33	2			5		1

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: ... SARDEGNA

200

(codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... Dr.ssa Sanna Angela

TELEFONO: ..... 0706065262

TIPO DI STRUTTURA: .....

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

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: ..... 5 (un presidio non è attrezzato per controlli alimentari)

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	29								29			29
04 01 02	Latte pastorizzato	37	4							19			19
04 01 03	Latte UHT	84								45	4		49
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	2											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	37											0
04 04	Siero di latte	2											0
04 05	Burro	19											0
04 07	Formaggi, latticini	228	1			4				33			37
	<b>TOTALE</b>	<b>439</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>126</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>134</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	20											0
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli												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>0</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)	16				1			6			7	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	6							3			3	
02 04	Altre carni	3										0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	663	9	2	2	4			7			15	
	<b>TOTALE</b>	<b>688</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	3	3					3				3	
03 02	Teleostei	9				1			6			7	
03 03	Filetti e trance di pesce											0	
03 05	Molluschi gasteropodi											0	
03 06	Molluschi bivalvi								22			22	
03 07		379										0	
03 08	Molluschi cefalopodi											0	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei	26	2							2		2	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	19										0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>438</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>28</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	83	3							3		3	
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	123	1						5	2		7	
15 07 01 001	Olio di oliva	32							5			5	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	67	1							1		1	
15 12	Oli e grassi idrogenati											0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	9										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>215</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>10</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	6										0	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	135	2					2	3			5	
21 03	Prep. per salse e salse	9	1	1								1	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	4										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>154</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	11										0	
11 00	Prodotti della macinazione	278	2			2			15			17	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	382	36						1	36		37	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	493	10			11						11	
19 03 01	Paste alimentari secche	113	18			9			14	9	1	33	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	28										0	
19 03 03	Paste alimentari speciali	153	1						1	1		2	
	<b>TOTALE</b>	<b>1458</b>	<b>67</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	114							61			61	
08 00	Frutta	354	1						34	1		35	
	<b>TOTALE</b>	<b>468</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>95</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	45	3							3		3	
25 00	Sale da cucina	7	2						2			2	
	<b>TOTALE</b>	<b>52</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	12										0	
22 02	Altre bevande non alcoliche	159	3							2	1	3	
	<b>TOTALE</b>	<b>171</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>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	
	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	6										0	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	49										0	
	TOTALE	49	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)	660	2	2								2	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	43										0	
02 04	Altre carni	12										0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	624	9	2					4	3		9	
	<b>TOTALE</b>	<b>1339</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci											0	
03 02	Teleostei	10										0	
03 03	Filetti e trance di pesce											0	
03 05	Molluschi gasteropodi											0	
03 06	Molluschi bivalvi											0	
03 07		491	6			6						6	
03 08	Molluschi cefalopodi	10	3								3	3	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei	12	2						2			2	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	15										0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi											0	
	<b>TOTALE</b>	<b>538</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>11</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	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	2										0	
	TOTALE	2	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