

REGIONE PIEMONTE

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

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:

PIEMONTE

R 020 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIP

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	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'	-	1.956	3.101	18.607	1.007	2.412	23.373	4.009	7.122
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	251	584	712	3.456	261	624	7.151	2.277	1.907
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	243	962	1.006	5.458	274	494	9.955	3.122	3.073
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	97	38	246	2	1	993	242	178
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	-	530	375	1.324	-	-	919	919	716
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	-	4	21	53	-	-	47	15	12
NUMERO INFRAZIONI	1	101	17	179	2	-	817	186	226
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	52	5	36			381	101	45
c) composizione		2	-	3			12	-	4
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	-	7			-	1	-
e) etichettatura e presentazione		12	3	19			3	-	3
f) altro	1	13	14	61	1	7	189	42	42
PROVVEDIMENTI amministrativi	2	108	39	135	2	4	818	307	143
b) notizie di reato	1	2	6	1			15	1	-

1) L'unita' 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 ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

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: REGIONE PIEMONTE R 010 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. GIANFRANCO CORGIAT LOIA TELEFONO: 011 4322223

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 21
(codice)

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'	21.158	1.218	304	4.315	970	2.228	2.634	882	2.336
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	13.727	1.117	248	3.163	461	1.111	198	237	2.105
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	20.166	19.324	2.310	5.303	1.111	1.008	976	368	3.146
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	93	106	33	375	54	16	5	26	263
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	135.847	2.698	220	1.155	93		30	31	522
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	970	18	-	16	11				73
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	391	91	16	340	15	36	2	28	179
b) igiene (HACCP, formazione personale)	13	40		224	118	14			99
c) composizione	-	-		-	-				6
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	10	11		2	11				3
e) etichettatura e presentazione	5	7	4	14	-				35
f) altro	64	33	8	134	3	19	3	1	126
PROVVEDIMENTI amministrativi	185	164	24	243	18	2	19	46	472
b) notizie di reato	14	15	3	15	22	-	2		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.

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: REGIONE PIEMONTE

R 010 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: ARPA

(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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	332	8	0	8	0	0	0	0	0	0	0	8
04 01 02	Latte pastorizzato	114	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3
04 01 03	Latte UHT	87	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	19	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
04 04	Siero di latte	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	52	10	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10
04 07	Formaggi, latticini	497	13	3	15	0	0	0	0	0	0	0	18
	TOTALE	1154	39	3	41	0	0	0	0	0	0	0	44
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	7	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)	116	4	0	0	1	0	0	0	3	0	0	4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	33	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	253	12	1	1	5	0	0	0	6	1	0	14
	TOTALE	419	17	2	1	6	0	0	0	9	1	0	19
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	31	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	39	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	2
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	152	10	0	0	7	3	0	0	0	0	0	10
15 07 01 001	Olio di oliva	39	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	59	5	0	0	4	1	0	0	0	0	0	5
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	9	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	163	19	0	0	15	4	0	0	0	0	0	19

(*) 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				
11. VINO													
22 04	Mosti	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 05	Vini di uve fresche	186	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	
	TOTALE	188	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	83	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	343	14	0	0	12	0	0	0	0	3	15	
	TOTALE	343	14	0	0	12	0	0	0	0	3	15	
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	23	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
04 10	Miele	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	55	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	35	2	0	0	0	2	0	0	0	0	2	
	TOTALE	35	2	0	0	0	2	0	0	0	0	2	
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1386	54	0	5	71	0	0	0	0	0	76	
	TOTALE	1386	54	0	5	71	0	0	0	0	0	76	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	151	6	0	0	4	0	1	1	0	0	6	
	TOTALE	151	6	0	0	4	0	1	1	0	0	6	

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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	410	30	0	6	0	0	0	24	0	0	0	
	TOTALE	410	30	0	6	0	0	0	24	0	0	0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	126	3	2	1	0	0	0	0	0	0	3	
	TOTALE	128	3	2	1	0	0	0	0	0	0	3	
	TOT REGIONALE	6570	240	8	72	143	6	3	27	11	4	274	

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

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

R 010 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. GIANFRANCO CORGIAT LOIA

TELEFONO: 011 4322223

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

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	
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine					Metalli pesanti
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	433	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
04 01 02	Latte pastorizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	92	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	2633	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	3202	2	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	2
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	379	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	124	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	503	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

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)	4851	17	8	5	0	0	0	0	4	0	0	17
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	572	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
02 04	Altre carni	158	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2757	17	9	7	0	0	0	0	1	0	0	17
	TOTALE	8338	36	19	12	0	0	0	0	5	0	0	36
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	239	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	2
03 03	Filetti e trance di pesce	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	211	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	613	5	1	3	0	0	1	0	0	0	0	5
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trappe, 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				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOT REGIONALE	14066	44	21	16	0	0	1	1	5	0	44	

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

REGIONE PUGLIA

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

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: PUGLIA R 160 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ROSA M. GIOVA TELEFONO: 099 7307604

TIPO DI STRUTTURA: Unita' Operativa d'igiene pubblica DESCRIZIONE: SIP
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	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'	3.923	2.733	1.477	12.158	2.613	3.072	10.702	1.056	3.464
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.872	1.542	825	6.475	1.075	1.447	4.271	652	1.539
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.940	1.652	993	6.930	1.027	1.405	3.823	743	1.893
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	97	158	91	567	28	24	525	62	352
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	623	471	441	1.839	20	11	464	292	343
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	45	6	1	18	1	1	7	2	16
NUMERO INFRAZIONI	125	114	36	235	13	8	257	108	145
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	7	15	9	114	2	-	182	32	136
c) composizione	-	1	-	4	-	-	2	-	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	14	-	4	-	-	-	2	-	-
e) etichettatura e presentazione	-	3	7	6	-	-	1	1	-
f) altro	25	28	38	112	7	12	167	18	104
PROVVEDIMENTI amministrativi	29	100	31	124	3	1	223	20	155
b) notizie di reato	18	20	6	21	3	-	35	4	14

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 ATTIVITA' DI VIGILANZA**ANNO 2000****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: REGIONE PUGLIA R 160 000
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ROSA M. GIOVANNA TELEFONO: 099 7307604

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 08)
			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'	10.501	1.190	552	12.211	1.477	2.417	3.189	570	5.618
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.951	969	430	9.704	822	2.055	1.738	513	4.511
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	25.079	10.257	4.857	19.467	1.275	2.566	1.925	730	6.140
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	5.616	92	37	701	23	82	40	21	342
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	6.924	1.130	713	2.138	12	4	53	43	886
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	19	14	16	32			6	2	22
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	133	19	54	264	5	35	26	7	98
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	108	8	47			1	5	108
c) composizione				22					2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				2					
e) etichettatura e presentazione	5	11	6	31					7
f) altro	206	25	26	302	5	51	13	11	139
PROVVEDIMENTI amministrativi	424	36	12	351	12	62	16	37	198
b) notizie di reato	46	3	8	58			4	3	30

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.