

## **APPENDICE 1**

### **DATI DI SINTESI DELLE REGIONI/PROVINCE SULLE ATTIVITA' DI VIGILANZA E DI CONTROLLO UFFICIALE**

PAGINA BIANCA

## **REGIONE ABRUZZO**

PAGINA BIANCA

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO 2001

## 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: ABRUZZO

R 130 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA DANIELA CICCONETTI

TELEFONO: 0861 429337

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: P.M.P.

(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				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	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	
04 01 04	Latte sterilizzato	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	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Burro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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>	

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				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 03	Filetti e trance di pesce	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	
03 06	Molluschi bivalvi	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	
03 08	Molluschi cefalopodi	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	
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	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	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	18	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
15 07 01 0	Olio di oliva	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	15	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	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>18</b>	<b>1</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	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
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	
	<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>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>2</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>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</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>0</b>	
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>110</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>1</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

**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: ABRUZZO

R 130 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO: 041 2791327

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	208	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3
04 01 02	Latte pastorizzato	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
04 01 03	Latte UHT	138	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
04 01 05	Panna	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	432	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>780</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	128	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
	<b>TOTALE</b>	<b>128</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	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)	393	17	4	0	13	0	0	0	0	0	0	17
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	121	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	452	30	18	1	0	0	0	11	0	0	0	30
	<b>TOTALE</b>	<b>968</b>	<b>47</b>	<b>22</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>47</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	83	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
03 03	Filetti e trance di pesce	13	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	127	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
03 07	Molluschi cefalopodi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	3	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	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>246</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	202	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
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
	<b>TOTALE</b>	<b>202</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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>	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti											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>	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</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>0</b>	<b>0</b>	<b>0</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

## **REGIONE BASILICATA**

PAGINA BIANCA



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**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: BASILICATA

R 170 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. ANGELO RAFFAELE RINALDI

TELEFONO: 0971 668835

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE:

SIAN

(codice)

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'	644	239	160	1.704	126	101	1.561	193	428
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	203	192	156	1.361	66	87	638	160	236
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	389	196	155	1.383	72	87	658	158	245
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	31	2	57	8	2	73	19	22
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	71	134	41	432	3	2	95	44	17
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	1	0	2	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	12	31	1	39	0	0	50	6	14
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	30	2	27	0	0	43	5	13
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	2	0	2	0	0	9	2	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	0	65	3	38	0	1	80	15	22
b) notizie di reato	0	0	0	0	0	0	5	0	0

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 2001

**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: BASILICATA

R 170 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. ANGELO RAFFAELE RINALDI

TELEFONO:

0971 448835

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

DESCRIZIONE: SV

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'	6.857	376	66	1.728	443	349	610	2.041	555
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.688	376	66	1.117	297	349	581	182	480
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	36.007	1.971	192	1.392	185	239	367	139	666
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	31	101	1	20	7	5	13	1	16
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	946	277	18	144			41	18	105
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI			0	3					3
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	9	3		3	2		7		
b) igiene (HACCP, formazione personale)	23		5						
c) composizione				3					3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione	2				1		1		
f) altro	1	3			1				
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	37	3	2	19	5	3	2		10
b) notizie di reato	3			3			1		3

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.

## 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: BASILICATA

R 170 000 0  
(codice)NOME DEL REFERENTE: DR. ANGELO RAFFAELE RINALDI  
TIPO DI STRUTTURA: ARPABTELEFONO: 0971/668835  
DESCRIZIONE: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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	6	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	
04 01 05	Panna	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Burro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>11</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	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	
	<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>	

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				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</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>0</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 03	Filetti e trance di pesce	5	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	
03 06	Molluschi bivalvi	1	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	
03 08	Molluschi cefalopodi	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	
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>6</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	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	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	13	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2	
15 07 01 00	Olio di oliva	7	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2	
15 07 03 00	Olio di oliva extravergine	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 12	Oli e grassi idrogenati	7	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	
	<b>TOTALE</b>	<b>21</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>	

(\*) 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