

## **REGIONE LOMBARDIA**

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: LOMBARDIA

R 030 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. MAURIZIO SALAMANA

TELEFONO: 02 67653029

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(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'	13602	4.456	4.284	25.068	2.864	3.293	45.095	7.247	11.281
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	52	1.017	833	3.694	364	508	11.303	3.217	3.236
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	49	1.143	898	4.074	450	567	12.419	3.635	3.466
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	196	167	819	12	13	3.793	929	987
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	64	1.518	712	1.955	4	2	1.236	1.285	1.951
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	41	11	100	1	0	133	55	125
NUMERO INFRAZIONI	7	124	102	640	18	15	2.957	743	755
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	88	77	383	6	5	1.997	412	354
c) composizione	0	3	2	8	1	0	6	4	9
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	2	2	9	0	0	6	5	10
e) etichettatura e presentazione	0	5	4	30	0	0	4	5	15
f) altro	3	46	35	116		1	643	93	167
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	11	337	261	1.408	30	33	6.319	1.438	1.624
b) notizie di reato	1	12	3	29	0	0	90	24	49

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 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:

LOMBARDIA

R 030 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA :

DESCRIZIONE: SV

(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'	1.082	529	1.291	10.319	0	4.337	0	0	3.239
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.065	480	1.036	9.368	525	2.402	1.243	1.806	2.373
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	25.858	3.209	4.720	19.175	618	2.870	1.438	1.988	3.481
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	327	43	117	2.092	10	37	225	449	371
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	227	250	189	1.924	2	3	75	419	478
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	8	5	2	98	1	0	7	7	10
NUMERO INFRAZIONI	427	56	79	1.480	3	18	106	322	265
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	138	28	72	843	4	2	138	236	108
c) composizione	0	0	0	26	0	0	0	1	12
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	0	0	4	0	0	0	2	0
e) etichettatura e presentazione	2	4	4	120	0	2	7	5	8
f) altro	54	4	18	292	4	17	21	21	66
PROVEDIMENTI									
a) amministrativi	366	49	162	2.206	10	46	248	458	365
b) notizie di reato	0	1	1	74	0	1	2	4	9

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:

LOMBARDIA

R 030 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

DR.MAURIZIO SALAMANA

TELEFONO: 02 67653029

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

DESCRIZIONE: A.R.P.A.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 11

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 11

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	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	24	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	7	3	1	0	3	0	0	0	0	0	0	4
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	27	6	0	0	4	0	0	0	0	2	0	6
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	64	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>149</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>15</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>21</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) e loro prodotti	74	1	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
02 02	frattaglio	0	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	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	130	10	3	1	9	0	0	0	0	0	0	13
	<b>TOTALE</b>	<b>204</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>19</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
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	6	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	0	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	1	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	51	12	0	0	0	0	0	3	7	2	0	12
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	9	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>79</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>17</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	4	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	587	59	0	0	1	0	0	0	45	12	1	59
15 07 01 0	Olio di oliva	169	11	0	0	1	0	0	0	0	5	5	11
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	167	23	0	0	0	0	0	0	20	2	1	23
15 12	Oli e grassi idrogenati	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>612</b>	<b>59</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>59</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>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	14	4	0	0	10	0	0	0	1	0	11	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	142	45	0	2	33	0	0	0	3	5	45	
21 03	Prep. per salse e salse	92	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>260</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>59</b>	
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	93	23	0	0	21	0	0	1	0	0	23	
11 00	Prodotti della macinazione	172	21	0	0	2	0	0	2	17	0	21	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	425	35	0	0	6	0	0	2	19	3	35	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	794	88	1	4	57	0	0	0	20	6	88	
19 03 01	Paste alimentari secche	130	17	0	0	17	0	0	2	2	2	23	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	79	2	0	0	1	0	0	0	0	1	2	
19 03 03	Paste alimentari speciali	72	19	0	1	7	0	0	1	14	0	23	
	<b>TOTALE</b>	<b>1765</b>	<b>205</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>111</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>215</b>	
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	455	56	0	2	42	0	0	1	1	0	56	
08 00	Frutta	143	2	0	0	0	0	0	0	0	2	2	
	<b>TOTALE</b>	<b>598</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>58</b>	
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	48	4	0	0	5	0	0	0	0	0	5	
25 00	Sale da cucina	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>49</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	119	7	0	0	1	0	0	0	3	2	7	
22 02	Altre bevande non alcoliche	105	26	0	0	6	4	0	0	16	0	27	
	<b>TOTALE</b>	<b>224</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>34</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>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 05	Vini di uve fresche	451	48	0	0	0	0	0	1	46	1	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>451</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>46</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1	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	44	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>91</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	409	92	0	0	90	0	0	2	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>409</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>23</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>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	91	19	0	0	16	0	0	0	3	0	0	
04 10	Miele	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>94</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	27	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>27</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>1</b>	<b>0</b>	
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1448	236	3	25	302	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>1448</b>	<b>236</b>	<b>3</b>	<b>25</b>	<b>302</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	179	3	0	0	1	0	0	0	0	2	3	
	<b>TOTALE</b>	<b>179</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	



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>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	86	6	0	0	4	0	1	1	0	0	0	6
	<b>TOTALE</b>	<b>86</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	446	21	0	0	0	0	1	6	7	7	0	21
	<b>TOTALE</b>	<b>450</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>21</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>7222</b>	<b>882</b>	<b>8</b>	<b>36</b>	<b>656</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>208</b>	<b>48</b>	<b>25</b>	<b>1009</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: LOMBARDIA

R 030 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO: 030 22901

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 10

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 10

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	274	50	0	0	8	3	0	0	39	0	0	50
04 01 02	Latte pastorizzato	18	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
04 01 03	Latte UHT	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	14	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	22	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	73	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	631	9	1	1	7	0	0	0	0	0	0	9
	<b>TOTALE</b>	<b>1073</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>61</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	248	2	1	0	0	0	0	1	0	0	0	2
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>258</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</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)	648	19	6	6	0	0	0	4	3	0	0	19
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	68	7	4	1	0	0	0	2	0	0	0	7
02 04	Altre carni	131	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1816	60	19	5	0	0	0	2	40	0	0	66
	<b>TOTALE</b>	<b>2663</b>	<b>87</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>43</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	181	11	0	5	0	0	6	0	0	0	0	11
03 05	Molluschi gasteropodi	14	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
03 06	Molluschi bivalvi	192	39	4	0	61	0	0	0	0	0	0	65
03 07	Molluschi cefalopodi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	8	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	108	13	0	0	0	0	0	0	13	0	0	13
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	158	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>702</b>	<b>66</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>61</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	7	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	1	0	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>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				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	16	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>16</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	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>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	11	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>16</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

## **REGIONE MARCHE**

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: MARCHE

R 110 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. PATRIZIO BACCHETTA

TELEFONO: 071 8064110

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(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'	304	683	867	5458	482	490	3521	1376	2175
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	58	265	306	2277	141	120	3578	826	637
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	69	280	470	4.946	82	125	4.200	918	680
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	33	36	103	11	21	604	98	93
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	50	185	150	469	0	0	163	118	60
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	12	42	106	0	0	0	1	2
NUMERO INFRAZIONI	0	24	1	30	1	0	362	49	51
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	17	4	42	0	1	247	74	45
c) composizione	0	1	0	3	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	1	3	0	0	1	1	0
e) etichettatura e presentazione	1	0	0	2	0	0	0	0	0
f) altro	1	13	25	47	7	8	145	17	33
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	1	64	24	140	0	7	667	100	139
b) notizie di reato	0	10	8	4	0	0	10	1	4

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:

MARCHE

R 110 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

DR MAURIZIO BACCHETTA

TELEFONO: 071 8064110

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

DESCRIZIONE: A.R.P.A. + I.Z.S.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 3

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				
<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 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>