

REGIONE SARDEGNA

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: SARDEGNA R 200 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA ANGELA SANNA TELEFONO: 070 6065262

TIPO DI STRUTTURA: G U2001010/20/30/40/50/60/70/80 DESCRIZIONE: SIAN
(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 autorizz. sanitaria (cod. 06) | pubblica (cod. 07) | collettiva (cod. 08) | |
| NUMERO DI UNITA' | 577 | 1040 | 762 | 6788 | 615 | 692 | 8860 | 1375 | 1779 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 225 | 814 | 483 | 3721 | 156 | 159 | 4605 | 880 | 1181 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 223 | 1.280 | 553 | 4.562 | 199 | 160 | 5.393 | 1.074 | 1.373 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 4 | 115 | 53 | 469 | 0 | 4 | 202 | 139 | 169 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 68 | 539 | 149 | 745 | 2 | 1 | 430 | 236 | 664 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 0 | 7 | 11 | 6 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 |
| NUMERO INFRAZIONI | 2 | 37 | 30 | 207 | 1 | 3 | 230 | 24 | 112 |
| a) igiene generale | | | | | | | | | |
| b) igiene (HACCP, formazione personale) | 185 | 10 | 592 | 732 | 0 | 1 | 627 | 52 | 2 |
| c) composizione | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| d) contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 0 | 0 | 11 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| e) etichettatura e presentazione | 0 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| f) altro | 1 | 4 | 6 | 52 | 1 | 3 | 95 | 4 | 14 |
| PROVVEDIMENTI | | | | | | | | | |
| a) amministrativi | 4 | 110 | 46 | 687 | 21 | 1 | 1.002 | 159 | 140 |
| b) notizie di reato | 0 | 3 | 1 | 10 | 0 | 0 | 10 | 1 | 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 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: SARDEGNA R 200 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ANGELA SANNA TELEFONO: 070 6065262
TIPO DI STRUTTURA: V U 20010101/20/30/40/50/60/70/80 DESCRIZIONE: SV
(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 autorizz. sanitaria (cod. 06) | pubblica (cod. 07) | collettiva (cod. 08) | |
| NUMERO DI UNITA' | 13.321 | 308 | 267 | 4.841 | 363 | 1.158 | 947 | 476 | 360 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 8.271 | 300 | 260 | 3.826 | 363 | 1.086 | 560 | 217 | 352 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 20.274 | 9.358 | 5.362 | 16.665 | 300 | 1.676 | 774 | 345 | 1.629 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 15 | 4 | 3 | 202 | 2 | 8 | 63 | 17 | 12 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 5.659 | 925 | 84 | 1.085 | 0 | 0 | 3 | 4 | 12 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 11 | 4 | 0 | 20 | 0 | 0 | 1 | 0 | 4 |
| NUMERO INFRAZIONI | 153 | 3 | 10 | 120 | 2 | 2 | 9 | 4 | 1 |
| a) igiene generale | | | | | | | | | |
| b) igiene (HACCP, formazione personale) | 2 | 0 | 0 | 8 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 |
| c) composizione | 32 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| d) contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 1 | 1 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| e) etichettatura e presentazione | 0 | 1 | 0 | 11 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| f) altro | 0 | 0 | 0 | 30 | 0 | 1 | 3 | 3 | 0 |
| PROVVEDIMENTI | | | | | | | | | |
| a) amministrativi | 6 | 6 | 9 | 102 | 0 | 6 | 45 | 8 | 4 |
| b) notizie di reato | 1 | 3 | 1 | 11 | - | 1 | 1 | 1 | 3 |

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: SARDEGNA

R 200 000 0
(codice)NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ANGELA SANNA
TIPO DI STRUTTURA: P 200 101 0 / 105 0/107 0/108 0
(codice)TELEFONO: 070 6065262
DESCRIZIONE: P.M.PNUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

| 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 | | | | |
| 1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 01 | Latte e crema di latte, freschi o conservati | 37 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 04 01 02 | Latte pastorizzato | 17 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 04 01 03 | Latte UHT | 35 | 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 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 04 03 | Latte e crema coagulati, yogurt | 14 | 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 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 04 07 | Formaggi, latticini | 127 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | TOTALE | 238 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2. UOVA E OVOPRODOTTI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 08 | Uova di volatili in guscio | 9 | 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 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| 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 | | | | |
| 3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME | | | | | | | | | | | | | |
| 02 01 | Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine) | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 02 02 | Volatili da cortile e loro frattaglie | 1 | 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 | 361 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 365 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | |
| 4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI | | | | | | | | | | | | | |
| 03 01 | Selaci | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 03 02 | Teleostei | 9 | 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 | 262 | 5 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | |
| 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 | 11 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 16 04 | Preparazioni e conserve di pesce | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 16 05 | Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi | 17 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 313 | 5 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | |
| 5. GRASSI ED OLI | | | | | | | | | | | | | |
| 02 05 | Lardo | 241 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 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 | 100 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| 15 07 01 00 | Olio di oliva | 24 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| 15 07 03 00 | Olio di oliva extravergine | 47 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 15 12 | Oli e grassi idrogenati | 1 | 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 | |
| | TOTALE | 356 | 13 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 12 | 0 | 13 | |

(*) 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 | |
| | 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 | 27 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 27 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 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 | 76 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| | TOTALE | 76 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| | TOT REGIONALE | 3574 | 61 | 1 | 2 | 15 | 1 | 0 | 12 | 32 | 4 | 70 | |

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: SARDEGNA

R 200 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ANGELA SANNA

TELEFONO: 070 6065262

TIPO DI STRUTTURA: I 2000 000 0

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 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 | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 01 | Latte e crema di latte, freschi o conservati | 11 | 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 | 0 |
| 04 01 03 | Latte UHT | 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 |
| 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 | 7 | 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 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 04 07 | Formaggi, latticini | 210 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | TOTALE | 235 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2. UOVA E OVOPRODOTTI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 08 | Uova di volatili in guscio | 60 | 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 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| CODICI | CLASSI ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZION | ETICHETTATURA E PRESENTAZION | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|--|------------------------|------------|-----------------|------------------|-----------|--------------------|--------------------|----------|-------------|------------------------------------|-----------|----------------------|
| | | | | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | |
| | | Totale | Irregolari | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME | | | | | | | | | | | | | |
| 02 01 | Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine) | 122 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 02 02 | Volatili da cortile e loro frattaglie | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 02 04 | Altre carni | 9 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| 16 01 (*) | Carni lavorate o comunque preparate | 482 | 21 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 3 | 21 | |
| | TOTALE | 688 | 22 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 3 | 22 | |
| 4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI | | | | | | | | | | | | | |
| 03 01 | Selaci | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 03 02 | Teleostei | 39 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 03 03 | Filetti e trance di pesce | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 03 05 | Molluschi gasteropodi | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 03 06 | Molluschi bivalvi | 604 | 14 | 3 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | |
| 03 07 | | | | | | | | | | | | | |
| 03 08 | Molluschi cefalopodi | 3 | 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 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 16 04 | Preparazioni e conserve di pesce | 22 | 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 | |
| | TOTALE | 681 | 14 | 3 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | |
| 5. GRASSI ED OLI | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 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 | |
| 15 07 03 001 | Olio di oliva extravergine | 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 | |
| 15 13 | Margarina, imitazione dello strutto | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

(*) 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 | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--|--|------------|------------|-----------------|------------------|----------|--------------------|--------------------|----------|--------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| | | ANALIZZATI | | 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 | 0 |
| 31 00 | Coloranti | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | TOTALE | 0 | 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 | 0 |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 21. ALTRI ALIMENTI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 11 | Prodotti commestibili animali, non nominati altrove | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 21 07 | Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | TOTALE | 0 | 0 | 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

REGIONE SICILIA

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: SICILIA R 190 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR GIOVANNI SALOMONE TELEFONO: 091 69693

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

| | 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' | 357 | 3177 | 886 | 1575 | 762 | 654 | 7801 | 789 | 3594 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 193 | 1741 | 652 | 7621 | 282 | 379 | 5721 | 722 | 2773 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 185 | 1.567 | 813 | 9.048 | 314 | 341 | 7.583 | 1.067 | 3.178 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 16 | 185 | 111 | 7.754 | 30 | 23 | 995 | 72 | 660 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 52 | 118 | 384 | 2.657 | 10 | 3 | 1.055 | 967 | 418 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 3 | 6 | 7 | 102 | 2 | 0 | 45 | 29 | 58 |
| NUMERO INFRAZIONI | 6 | 129 | 22 | 961 | 14 | 12 | 663 | 60 | 473 |
| a) igiene generale | | | | | | | | | |
| b) igiene (HACCP, formazione personale) | 5 | 121 | 20 | 995 | 1 | 10 | 476 | 858 | 348 |
| c) composizione | 0 | 4 | 0 | 18 | 0 | 0 | 4 | 12 | 14 |
| d) contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 0 | 2 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| e) etichettatura e presentazione | 2 | 1 | 0 | 79 | 0 | 0 | 6 | 6 | 6 |
| f) altro | 2 | 36 | 35 | 87 | 2 | 0 | 305 | 45 | 150 |
| PROVVEDIMENTI | | | | | | | | | |
| a) amministrativi | 11 | 169 | 90 | 1.011 | 14 | 12 | 1.076 | 74 | 572 |
| b) notizie di reato | 7 | 9 | 12 | 43 | 0 | 0 | 71 | 23 | 34 |

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: SICILIA R 190 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. VIRGA ANTONINO TELEFONO: 091 6965769
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

| | 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' | 15.384 | 606 | 532 | 12.058 | 841 | 2.412 | 3.704 | 380 | 3.242 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 7.754 | 559 | 486 | 7.449 | 413 | 1.591 | 1.120 | 214 | 1.330 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 54.782 | 5.489 | 3.081 | 9.948 | 424 | 1.872 | 1.107 | 400 | 1.651 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 156 | 35 | 10 | 197 | 21 | 23 | 21 | 2 | 142 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 847 | 704 | 271 | 1.302 | 0 | 12 | 99 | 23 | 166 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 1 | 5 | 4 | 23 | 0 | 0 | 8 | 1 | 0 |
| NUMERO INFRAZIONI | 2 | 14 | 6 | 101 | 13 | 13 | 20 | 4 | 72 |
| a) igiene generale | | | | | | | | | |
| b) igiene (HACCP, formazione personale) | 0 | 27 | 3 | 124 | 0 | 74 | 0 | 2 | 27 |
| c) composizione | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| d) contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 0 | 1 | 1 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| e) etichettatura e presentazione | 2 | 7 | 12 | 70 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| f) altro | 107 | 16 | 9 | 214 | 0 | 21 | 45 | 2 | 12 |
| PROVVEDIMENTI | | | | | | | | | |
| a) amministrativi | 129 | 29 | 30 | 119 | 0 | 12 | 17 | 1 | 69 |
| b) notizie di reato | 16 | 4 | 12 | 20 | 0 | 0 | 8 | 3 | 0 |

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.