

4. IL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

Nell'ambito della sicurezza alimentare, l'ufficio VIII della Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione del Ministero della Salute svolge la sua attività istituzionale come punto di contatto nazionale per il sistema di allerta comunitario (RASFF), istituito sotto forma di rete per notificare i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi. Inoltre, come si evidenzia dai dati pubblicati sul portale del Ministero riguardanti "le notifiche del sistema di allerta Comunitario, sorveglianza e rischi emergenti", il numero dei controlli effettuati a livello nazionale è molto elevato.

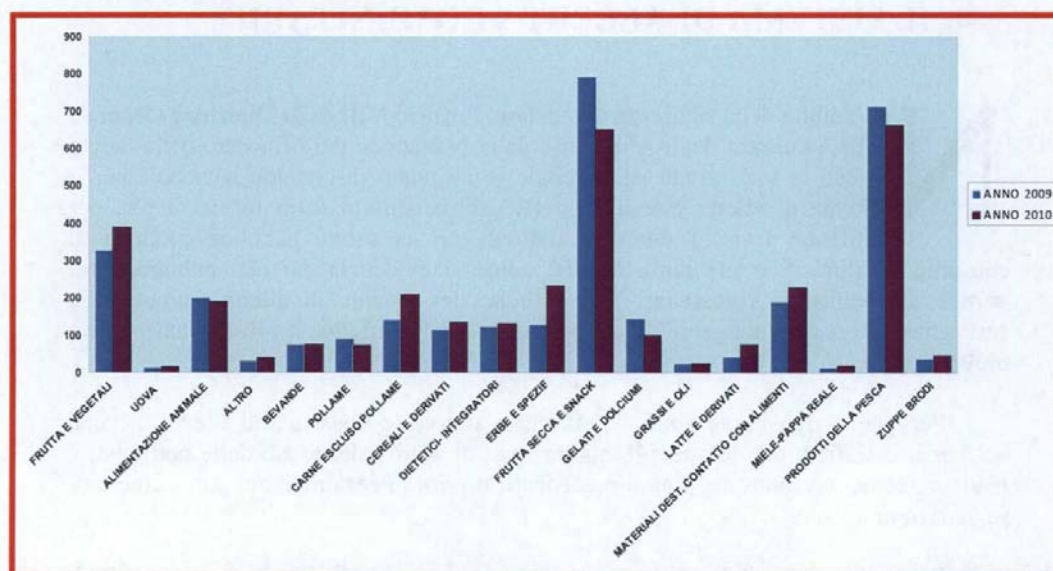
Per quanto riguarda le notifiche effettuate attraverso il sistema di allerta, l'Italia, nel corso del 2010, con le sue 548 allerta (pari al 16.6% del totale delle notifiche) è risultata, come avvenuto negli anni precedenti, il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate.

Per quanto riguarda l'origine, invece, i prodotti nazionali irregolari sono stati 113, risultando il quarto Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Germania, la Spagna e la Francia.

L'attività di comunicazione è costantemente assicurata tramite la pubblicazione delle suddette relazioni consultate, oltre che dagli organi deputati al controllo e dagli Operatori del Settore Alimentare, anche da varie Associazioni di consumatori. In particolare da vari anni il "movimento difesa del cittadino" insieme a "Legambiente" organizzano delle conferenze ed includono nei loro rapporti i dati sulle notifiche di allerta ed i contaminanti riscontrati, utilizzando le relazioni redatte sul portale di questo Ministero. L'attività di comunicazione consente di rinforzare, a livello territoriale o degli uffici periferici del Ministero (porti, aeroporti), il livello di attenzione e di controllo, soprattutto per eventuali rischi emergenti, e nello stesso tempo evidenzia anche il lavoro che le autorità competenti garantiscono ai fini della prevenzione dei rischi alimentari, attraverso la tempestività delle azioni e degli interventi adottati.

La **Tabella 4-1** seguente mostra un confronto tra le notifiche ricevute, riferite alle diverse categorie di prodotti, per gli anni 2009 e 2010.

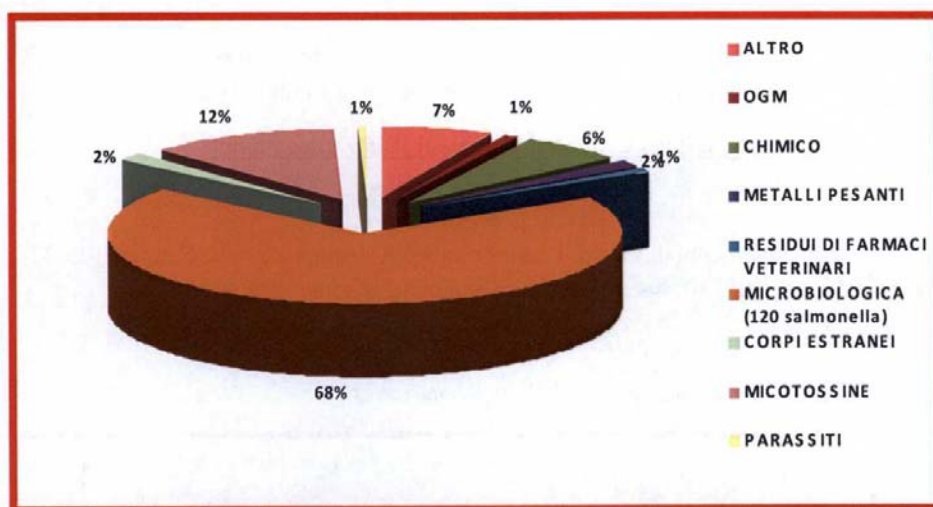
Tabella 4-1 Confronto notifiche anni 2009/2010



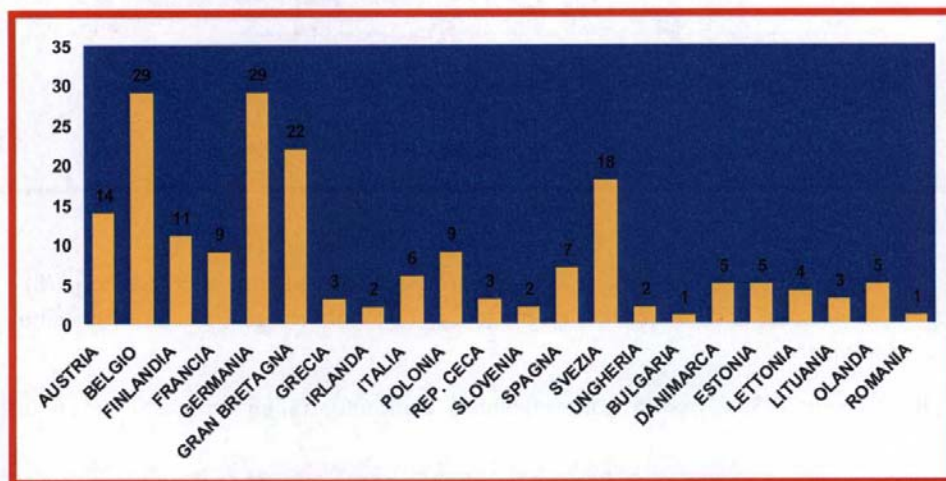
Le principali irregolarità, notificate attraverso il sistema di allerta RASFF, sono state riscontrate nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), nei prodotti della pesca, seguiti da frutta e vegetali, erbe e spezie e i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Nel corso del 2009 si è assistito ad un trend molto simile, anche se nel corso di quest'anno si è evidenziato una diminuzione delle segnalazioni per frutta secca e snack e per prodotti della pesca ed un aumento delle notifiche per frutta e vegetali, erbe e spezie e carne escluso pollame.

Per quanto riguarda l'alimentazione animale sono pervenute, attraverso il sistema di allerta comunitario RASFF, 190 notifiche, in calo rispetto alle 201 del 2009. La maggior parte delle notifiche riguardano problemi di natura microbiologica (131), principalmente Salmonella (120) con origine varia, seguite da enterobatteriacee (9). Si segnala il riscontro di micotossine (23) e contaminazioni chimiche (12), quasi tutte per diossine e diossino-simili (11). L'origine dei prodotti è varia.

Tutte le segnalazioni sono riassunte nella **Tabella 4-2**.

Tabella 4-2 Notifiche per mangimi nel 2010

L'Italia ha effettuato 6 notifiche, in calo rispetto alle 9 del 2009. Come si può constatare dalla **Tabella 4-3** il maggior numero di notifiche sui mangimi è stato effettuato, come negli anni passati, dai Paesi del nord Europa.

Tabella 4-3 Distribuzione delle notifiche nei paesi europei

Principali non conformità riscontrate ed analisi dei dati

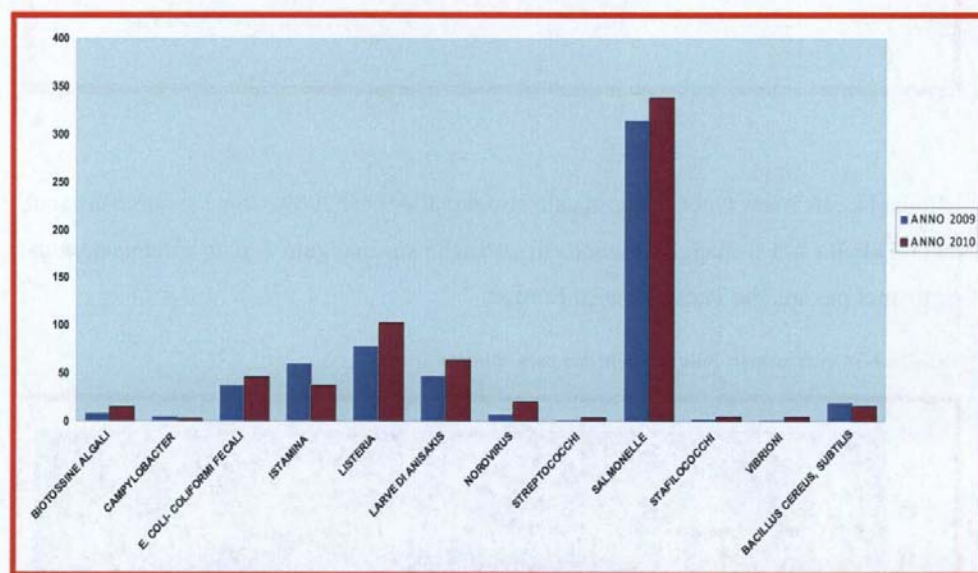
I risultati completi distinti per classi di prodotto, e per tipologia di contaminante, sono riportati nel sito web del Ministero. La relazione completa è pubblicata al link

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1458_allegato.pdf

Le principali contaminazioni microbiologiche riguardano la Salmonella, 338 notifiche, delle quali, 120 riguardano l'alimentazione animale.

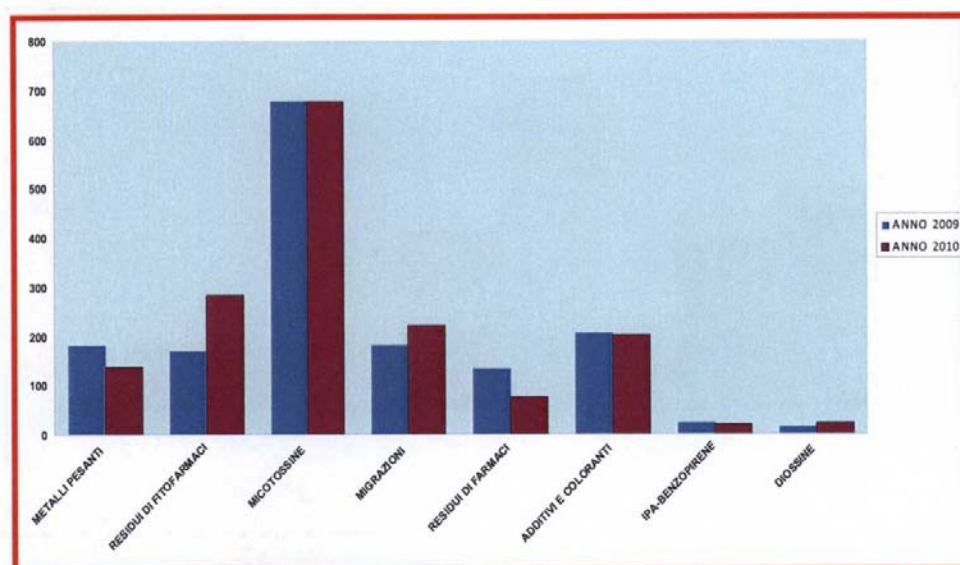
Nella **Tabella 4-4** si riporta graficamente il confronto tra gli anni 2009 e 2010.

Tabella 4-4 Contaminazioni microbiologiche: confronto 2009/2010



I maggiori contaminanti chimici riguardano la presenza di micotossine (678), seguiti da i residui di fitofarmaci e migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

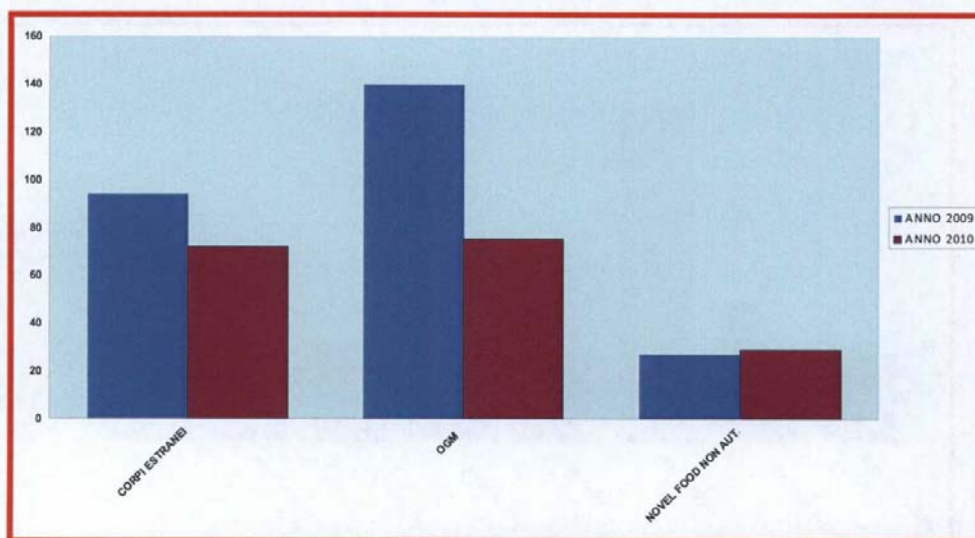
Nella **Tabella 4-5** si riporta graficamente il confronto tra gli anni 2009 e 2010.

Tabella 4-5 Contaminanti chimici — confronto 2009/2010

Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di Novel food non autorizzati (29), segnalazioni praticamente stazionarie rispetto all'anno precedente, e di OGM non autorizzati, risultati però in diminuzione considerando le attuali 75 notifiche contro le 104 del 2009. Tale aspetto potrebbe essere in relazione con la diminuzione delle notifiche per OGM non autorizzati in semi di lino, originari del Canada ed importati da diversi Stati Membri, soprattutto Belgio e Germania.

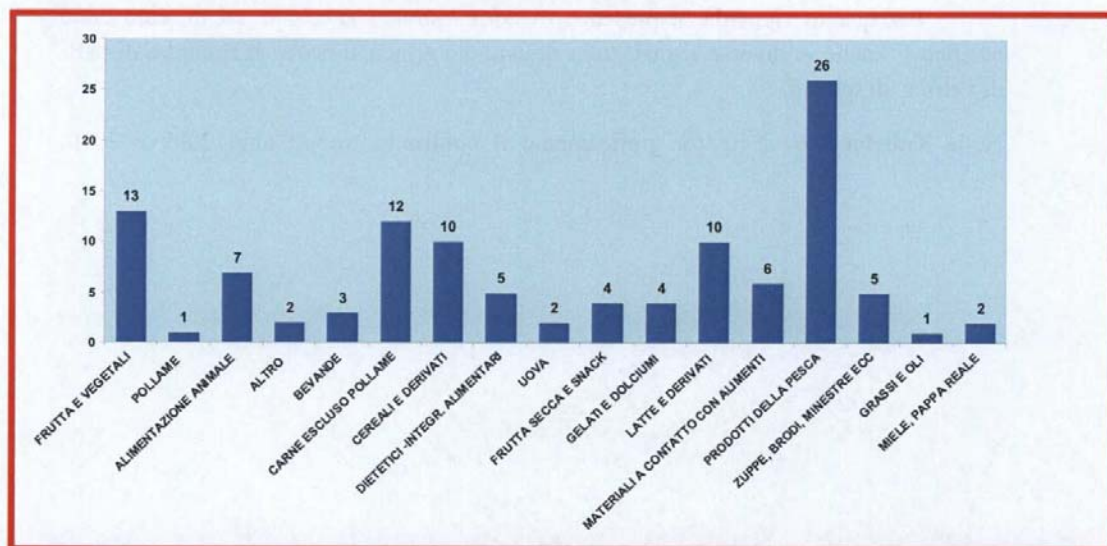
Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei si assiste ad un calo delle notifiche, anche se diverse segnalazioni riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e di metalli.

Nella **Tabella 4-6** si riporta graficamente il confronto tra gli anni 2009 e 2010.

Tabella 4-6 Presenza di corpi estranei – confronto 2009/2010

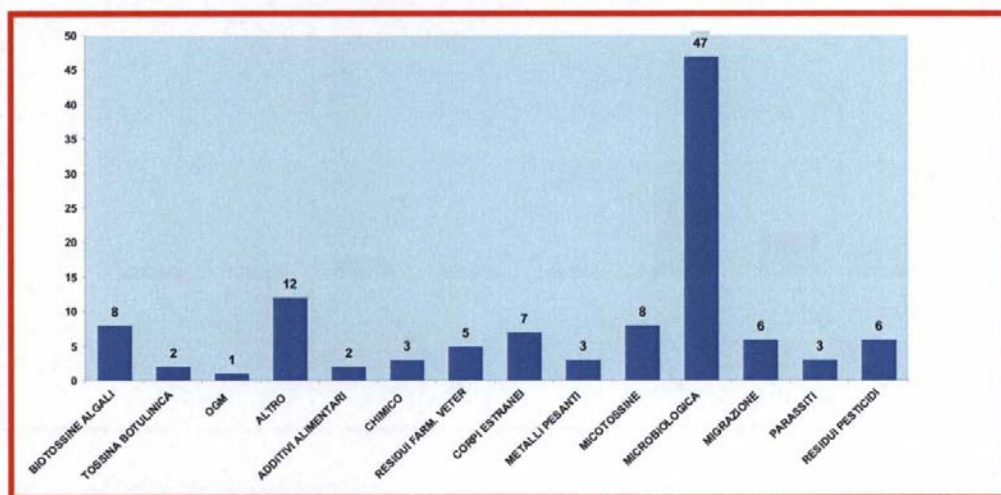
Per quanto riguarda i prodotti nazionali risultati non conformi, l'Italia risulta coinvolta in 113 casi. In particolare 58 segnalazioni sono pervenute da altri Stati Membri mentre le restanti allerta sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

La tipologia dei prodotti risultati irregolari è abbastanza eterogenea. Il maggior numero di notifiche ha riguardato i prodotti della pesca, la frutta e i vegetali e la carne, escluso il pollame. L'andamento è mostrato nella **Tabella 4-7**.

Tabella 4-7 Distribuzione dei prodotti risultati irregolari divisi per tipologia

La Tabella 4-8 Tipo di rischio riscontrato **Tabella 4-8**, invece, mostra la tipologia del rischio riscontrato nei prodotti nazionali irregolari.

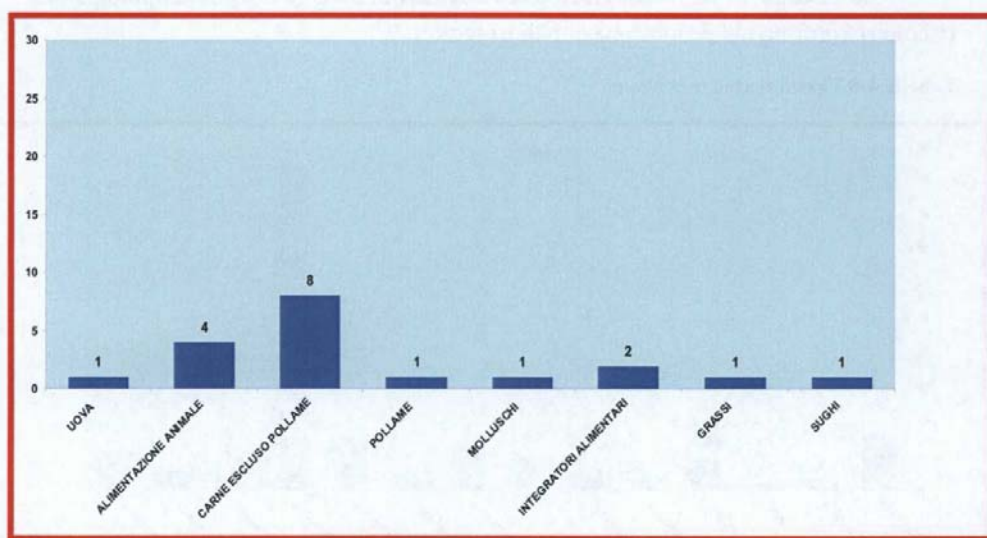
Tabella 4-8 Tipo di rischio riscontrato



Essa è risultata essere abbastanza eterogenea, con le maggiori irregolarità dovute a contaminazioni microbiologiche, tra le quali si segnalano le 8 notifiche per presenza di biotossine algali in molluschi. Inoltre, sono state segnalate irregolarità per il riscontro di micotossine (8 notifiche), di caratteristiche organolettiche alterate, soprattutto in prodotti a base di latte e riportate nella voce “altro”, relative ai casi di colorazione anomala nei formaggi, di allergeni non dichiarati in etichetta (1) e di corpi estranei (7). In due casi l’allerta ha riguardato il riscontro di tossina botulinica in conserve vegetali. Tra le micotossine, la maggior parte delle segnalazioni riguarda le aflatossine (6), mentre le restanti due notifiche si riferiscono al riscontro di alti livelli di deoxyvalenolo e di ocratossina A. In un caso c’è stata una notifica per riscontro di un OGM non autorizzato.

Per quanto concerne gli aspetti microbiologici, la maggior parte delle notifiche sui prodotti nazionali, ha riguardato la presenza di *Salmonella* (19 segnalazioni) e di *Listeria* (7 notifiche), seguite da *E. Coli* con 5 segnalazioni. La *Salmonella* è stata riscontrata in diverse tipologie di alimenti, compresi i prodotti per l’alimentazione animale (**Tabella 4-9**).

Tabella 4-9 Presenza di Salmonella nelle diverse tipologie di alimenti



5. COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

Durante l'anno 2010, nel comparto della sicurezza alimentare, i NAS hanno effettuato complessivamente 33.688 ispezioni, accertando 20.600 infrazioni, di cui 16.149 di valenza amministrativa e 4.451 penale.

In particolare, le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito:

- penale, i reati di:
 - frode in commercio, per il 18% delle violazioni contestate;
 - detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 27% delle violazioni contestate;
- amministrativo, le carenze igienico strutturali, per il 52 % degli illeciti contestati, mentre le irregolarità sulla etichettatura degli alimenti hanno inciso per il 7 %.

L'attività di controllo nel settore dell'igiene degli alimenti e delle bevande è stata posta in essere attraverso:

1) servizi di controllo mirati in campo nazionale effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata "Estate Tranquilla", che ha avuto come obiettivi, i prodotti della pesca, i posti di ristoro autostradali e grandi vie di comunicazione, i villaggi turistici e campeggi, gli stabilimenti balneari e gli agriturismo.

2) monitoraggi e controlli in campo nazionale, disposti d'intesa con il Ministero della Salute, che hanno riguardato:

- la macellazione clandestina;
- i prodotti tipici delle festività pasquali;
- gli alimenti etnici;
- la commercializzazione di vini adulterati/soffisticati;
- la commercializzazione di mozzarelle adulterate – *mozzarelle blu*;
- i prodotti tipici delle festività natalizie.

In proposito, si segnalano le seguenti operazioni di rilievo:

Ristorazione

NAS di Genova – Operazione "Food" (Giugno 2010)

Eseguite 4 ordinanze di custodia cautelare agli arresti domiciliari nei confronti di altrettante persone, tutte dipendenti di una società operante nel settore della refezione scolastica. Il sodalizio criminoso, composto da cuochi e responsabili al confezionamento dei pasti, fin dal 2009 ha sottratto illecitamente all'azienda di ristorazione alimenti destinati alla mense delle scuole.

Prodotti ittici

NAS di Genova - alimenti scaduti di validità (Aprile 2010)

Sequestrate 2 tonnellate di prodotti ittici (filetti di tonno e tonno al naturale) porzionate in 6.100 vasetti di vetro, con il termine minimo di conservazione superato da oltre otto anni ed in procinto di essere reimmessi nella catena distributiva. La merce, di

provenienza cubana, è stata rinvenuta nel porto di Genova in containers non autorizzati e non idonei allo stoccaggio degli alimenti.

NAS di Treviso e Bologna – additivo non consentito (Giugno-Luglio 2010)

Denunciati 22 legali responsabili di altrettante aziende operanti nel settore ittico, per aver utilizzato un additivo alimentare, di fabbricazione spagnola, proibito nella lavorazione del pescato.

Sequestrati 2.350 kg di perossido di idrogeno e Kg. 2.300 di pesce illecitamente trattato.

Alimenti vari

NAS di Bari – Operazione “Take away” (Dicembre 2010)

Arrestate 35 persone, membri di un’associazione per delinquere dedita a furti e rapine in danno di TIR, che hanno reimmesso nei circuiti commerciali derrate alimentari in cattivo stato di conservazione ed agrofarmaci pericolosi per la salute pubblica.

Il valore del traffico illegale, nel biennio 2008-2009, è stato stimato ad oltre 60 milioni di euro.

NAS di Bologna – Alimenti scaduti e rietichettati (Dicembre 2010)

Denunciati 7 operatori del settore alimentare, attivi nelle province di Salerno, Napoli, Foggia e Piacenza, poiché hanno immesso nella filiera commerciale prodotti alimentari scaduti e/o prossimi alla scadenza falsificando i dati relativi al termine di conservazione e al numero di lotto.

Sequestrate:

- circa 500.000 bevande, confezioni di fagioli, pelati e funghi con etichettatura contraffatta;

- 40 litri di diluenti chimici impiegati per rimuovere le indicazioni originali dai prodotti; una linea di confezionamento impiegata per le attività illegali.

Il valore complessivo dei sequestri ammonta a circa 1 milione di Euro.

Funghi epigei

NAS di Potenza - Commercio di funghi (Settembre 2010)

Sequestrati, presso un’industria conserviera, oltre 1.900 kg. di funghi invasi da muffe e parassiti. E’ stato accertato, inoltre, che la lavorazione dei prodotti alimentari era effettuata con acqua captata da un pozzo artesiano abusivo e non sottoposto ai prescritti controlli di salubrità da parte dell’Autorità Sanitaria. L’attività interessata da gravi carenze igienico-strutturali è stata chiusa per motivi di salute pubblica.

Integratori alimentari

NAS di Trento - Integratori alimentari (Febbraio 2010)

Denunciate 8 persone per aver commercializzato, mediante vendite on-line, integratori pericolosi per la salute. Il prodotto di origine cinese ed importato dalla Romania, conteneva un principio farmacologicamente attivo ad azione anoressizzante vietato anche nei medicinali. Sequestrate 6.000 capsule.

NAS Bologna, Milano e Parma (Febbraio-Maggio 2010)

Distinte attività di controllo condotte nel comparto, hanno permesso di sequestrare:

- 17.000 confezioni contenenti minerali non consentiti;
- 1.358 confezioni importate dalla Colombia e commercializzati sul territorio nazionale in assenza della prescritta notifica del Ministero della Salute;
- 14.800 confezioni provenienti dalla Cina risultate contenere, dagli esami di laboratorio, principi farmacologici.

Il valore di quanto sequestrato ammonta ad oltre 1.500.000 di €.

Ovoprodotti

NAS di Padova - Uova in cattivo stato di conservazione (Settembre 2010)

Sequestrate, in un'azienda specializzata nella fornitura di ovoprodotti ad industrie dolciarie nazionali, oltre 10 milioni di uova, molte delle quali rotte, stoccate in locali interessati da gravissime carenze igienico-strutturali e dalla diffusa presenza di insetti, roditori ed escrementi.

Il valore del sequestrato ammonta a oltre 2 milioni di Euro.

NAS di Alessandria - Uova in cattivo stato di conservazione (Gennaio 2010)

In un allevamento di galline ovaiole, sono state sequestrate 40.000 uova, molte delle quali con guscio frantumato, detenute all'interno di un deposito abusivo, interessato da gravi carenze igienico-sanitarie per la presenza diffusa di muffe, ragnatele, escrementi di roditori.

Latte e derivati

NAS di Bari - Additivo non consentito (Gennaio 2010)

Sequestrate, presso un caseificio, 5 tonnellate di alimenti altamente deperibili (formaggi e semi-lavorati), stoccati in un rimorchio privo di adeguato impianto di refrigerazione. Il controllo ha permesso di scoprire, inoltre, 13 kg di "perossido di benzoile", sostanza chimica utilizzata in cosmesi come sbiancante per denti e per il trattamento dell'acne, assolutamente vietato nelle produzioni alimentari.

Fitosanitari

NAS di Latina - Operazione Super Kiwi (Maggio 2010)

Eseguite 4 ordinanze di custodia cautelare agli arresti domiciliari nei confronti di altrettanti agricoltori ritenuti responsabili di aver costituito un'associazione per delinquere finalizzata all'importazione illegale dalla Cina di principi attivi ed alla fabbricazione clandestina di agrofarmaci contraffatti destinati ai trattamenti delle piantagioni di kiwi ubicate nell'agro-pontino romano e nelle regioni del Veneto, del Piemonte, dell'Emilia Romagna e della Calabria.

Le indagini hanno consentito di denunciare altri 47 agricoltori e sequestrare:

- un laboratorio clandestino con tutte le rudimentali attrezzature;
- 9 kg di residuo di principio attivo importato dalla Cina sotto falsa denominazione;
- 250 etichette contraffatte;
- 1.500 bottiglie in plastica vuote.

Vino ed alcolici

NAS di Firenze – struttura inidonea (Febbraio 2010)

Sequestrati, in una casa vinicola, 1.200 hl di vino IGT e DOCG, ed oltre 50.000 bottiglie prive di etichettatura, detenuti all'interno di locali interessati da gravissime carenze igienico-strutturali (locali invasi da ragnatele e muffe, pavimentazione e pareti non lavabili con superfici scrostate, presenza di macchinari ed oggetti estranei all'attività produttiva – autovetture, motocicli e materiali in disuso).

NAS di Palermo – Vino annacquato (Aprile 2010)

Denunciati il titolare di un'azienda vinicola siciliana e 5 dipendenti per aver costituito un'associazione per delinquere finalizzata alla truffa ed alla frode in commercio in danno di uno stabilimento enologico del nord Italia mediante la vendita di "vino annacquato".

Sequestrati oltre 70.000 ettolitri di vino il cui valore complessivo ammonta a 7 milioni di Euro circa.

Servizi di controllo in campo nazionale e monitoraggi

Macellazione clandestina (Febbraio 2010)

Nel corso di servizio di controllo in campo nazionale teso alla verifica di irregolarità di comparto, sono state/i:

ispezionate 536 attività di settore, di cui 14 chiuse per carenze igienico-strutturali e/o autorizzative;

segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 113 persone;

sequestrati 161 capi di animali per maltrattamenti e/o non correttamente identificati;

sottratte alla distribuzione commerciale 18 tonnellate di prodotti carnei.

Operazione Pasqua Sicura (Marzo 2010)

Nel corso di servizio di controllo in campo nazionale teso alla verifica della corretta produzione e commercializzazione dei prodotti tipici pasquali, sono state:

ispezionate 1.662 attività di settore, di cui 57 chiuse per motivi di salute pubblica;

segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 648 persone;

sequestrate oltre 270 tonnellate di alimenti e prodotti dolciari.

Ristorazione etnica e rivendite di alimenti etnici (Aprile 2010)

Nel corso di servizio di controllo in campo nazionale teso alla verifica delle condizioni igienico-strutturali delle attività di ristorazione etnica e delle rivendite di alimenti di origine etnica, sono state:

ispezionate 812 attività di settore, di cui 7 chiuse per carenze igienico-strutturali e/o autorizzative;

segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 387 persone;

sequestrate oltre 21 tonnellate di alimenti.

Operazione Estate tranquilla – Cibo sicuro (Giugno-Settembre 2010)

Durante tutto il periodo estivo sono stati sottoposti a controlli gli operatori economici ritenuti più sensibili nel periodo vacanziero, in particolare sono state:

ispezionate 7.000 attività di comparto (villaggi turistici, stabilimenti balneari, prodotti della pesca, bar e gelaterie, agriturismo, supermercati e le rivendite di alimenti in località turistiche, villaggi turistici e campeggi), di cui 89 chiuse per carenze igienico-strutturali e/o autorizzative;

segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 2.207 persone;

sequestrate oltre 1.200 tonnellate di alimenti di varia natura.

Operazione Natale sicuro (Dicembre 2010)

Nel corso di servizio di controllo in campo nazionale teso alla verifica della corretta produzione e commercializzazione dei prodotti tipici natalizi, sono state:

- ispezionate 1.000 attività di settore, di cui 25 chiuse per carenze igienico-strutturali e/o autorizzative;

- segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 400 persone;

sequestrate oltre 270 tonnellate di alimenti, 24.000 confezioni di prodotti dolciari tipici.

Monitoraggi

Mozzarelle blu (Giugno 2010)

Alcuni consumatori hanno segnalato la presenza nei circuiti commerciali di derivati del latte (mozzarella e ricotta) con pigmentazione anomala (colore blu o rosso). I controlli hanno consentito di:

sottrarre dal commercio 52.478 chilogrammi di prodotti caseari;

prelevare 184 campioni (109 già analizzati di cui 64 non conformi);

determinare le cause della colorazione inconsueta dovuta alla presenza di batteri presenti in fermenti utilizzati durante la lavorazione (*pseudomonas fluorescens*).

Vini adulterati/sofisticati (Luglio 2010)

Un periodico mensile ha pubblicato un articolo di stampa nel quale si indicava la possibile presenza nei circuiti commerciali di vino adulterato/sofisticato. Al riguardo sono state avviate mirate attività di campionamento di vino alla stato sfuso ed imbottigliato per la ricerca di sostanze estranee, quali metalli, residui di agrofarmaci e contaminanti in genere. I 402 controlli sino ad ora effettuati hanno consentito di prelevare 615 campioni in attesa del responso analitico.

Tabella 5-1 Tabella riassuntiva attività dei NAS

Settore Operativo	Controlli	Campioni	Persone			Sanzioni			Valore sequestri in €
			Segnalate A.A.	Segnalate A.G.	Arrestate	Penali	Amm.ve	Valore sanzioni amm.ve in €	
Acque e Bibite	973	190	248	54	0	88	388	424.284	33.972.301
Alimenti Dietetici	1.142	187	172	79	0	173	264	654.911	5.499.052
Alimenti vari	2.880	677	844	169	35	390	1.374	1.734.111	95.113.089
Carni ed Allevamenti	3.424	821	789	494	3	1.244	1.370	1.901.057	76.244.070
Conserve Alimentari	554	253	111	41	0	81	180	235.858	67.292.251
Farine, Pane e Pasta	6.081	669	2.055	371	0	605	3.325	5.533.982	125.884.299
Latte e Derivati	2.240	831	402	150	0	265	619	769.599	42.695.755
Olii Grassi	998	236	210	21	0	31	310	354.394	6.700.716
Prodotti Ittici	2.160	202	472	189	1	262	728	805.205	14.156.019
Prodotti Fitosanitari	1.164	50	132	81	4	133	205	303.381	43.193.190
Ristorazione	11.040	210	4.057	778	4	1.095	6.976	7.866.668	216.321.181
Vini ed Alcolici	1.032	745	233	45	0	84	410	516.142	29.618.767
Totale	33.688	5.071	9.725	2.472	47	4.451	16.149	21.099.592	756.690.691

Alimenti/fitosanitari	Conf.	Kg/litri
	20.773.099	23.943.891

N. capi sequestrati:	33.812
-----------------------------	--------

N.strutture chiuse/sequestrate:	1.275
--	-------

6. RIEPILOGO GENERALE PER L'ANNO 2010 SULLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE COORDINATE DAL MINISTERO DELLA SALUTE

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riporta di seguito un riepilogo nazionale delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2010, sia a livello ispettivo che analitico. La **Tabella 6-1** riporta un mod. A che è la somma dell'attività effettuata sul territorio dai S.I.A.N. e dai S.V. durante le loro ispezioni. Allo stesso modo, la **Tabella 6-2** riassume, in forma sintetica, quanto già riportato separatamente nei Modelli B di rilevazione relativi alle analisi dei campioni eseguite in Italia dai Laboratori pubblici, (A.R.P.A., LSP e I.Z.S.).

Attività ispettiva – Dipartimenti di Prevenzione delle ASL

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i *Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione* ed i *Servizi Veterinari* dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. hanno complessivamente controllato 403.724 unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali 50.929 (pari al 12,6%) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nei produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio, seguita dalla ristorazione (**Tabella 6-3**). In particolare le percentuali più elevate di infrazioni riguardano l'igiene generale, il personale e l'HACCP, come illustrato nella **Tabella 6-4**. Le unità operative controllate ammontano al 29,0% di quelle segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. sul territorio nazionale (1.391.879).

Attività analitica – Laboratori pubblici

Relativamente ai *Laboratori pubblici* che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente, Laboratori di Sanità Pubblica ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente 118.603, (143.785 nel 2009) di cui 3.120 sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari al 2,6%, superiore a quella avutasi nel 2009 (1,7%). Il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche (**Tabella 6-5**).

Tabella 6-1 S.V. e S.I.A.N: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni

Riepilogo nazionale										
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Inghrosso (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'	380.951	49.596	35.467	258.781	44.742	30.245	401.460	59.550	131.087	1.391.879
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	120.836	21.511	12.559	86.463	7.844	9.809	76.453	21.618	46.631	403.724
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	295.949	172.832	37.673	127.260	8.500	10.083	96.794	29.395	68.467	846.953
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1.826	5.141	2.573	10.929	257	178	18.011	4.305	7.709	50.929
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	246.104	73.312	7.754	25.399	121	59	4.195	4.255	11.609	372.808
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	863	930	137	433	1	5	212	62	329	2.972
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	1.860	5.087	1.325	7.353	100	189	10.575	2.479	3.623	32.591
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	812	4.691	1.066	4.551	198	121	6.481	1.764	2.355	22.039
c) Composizione	43	119	706	102	2	1	129	56	35	1.193
d) Contaminazione (diversa da quella	64	109	22	230	1	0	100	110	25	661
e) Etichettatura e presentazione	19	222	90	708	12	3	362	73	224	1.713
f) Altro	935	2.185	348	1.510	72	84	1.922	404	733	8.193
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	2.074	8.454	2.789	11.611	217	303	27.915	7.950	9.880	71.193
b) Notizie di reato	53	248	81	454	29	70	358	85	176	1.554

(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.