

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
11. VINO													
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 05	Vini di uve fresche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 10	Miele	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	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	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOT REGIONALE	4165	355	16	0	339	0	0	0	0	0	355	

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 CAMPANIA

PAGINA BIANCA

MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

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:

CAMPANIA

R 150 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA ROSINA POLITO

TELEFONO:

081 7969348

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'	43.160	4.134	2.786	25.674	3.743	1.702	17.303	2.391	7.623
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.194	2.166	1.407	15.838	1.854	1.086	10.677	1.503	5.719
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.697	3.522	5.370	23.808	2.788	1.340	14.415	2.319	8.043
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	235	427	153	2.466	298	204	1.249	346	755
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	430	1.387	790	4.909	84	275	1.085	1.153	2.556
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	10	85	11	192	8	1	49	28	24
NUMERO INFRAZIONI	36	392	124	1.794	163	205	1.039	210	800
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	18	26	33	274	14	195	190	48	63
c) composizione	0	13	5	11	1	0	1	1	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	5	15	8	0	0	0	4	4
e) etichettatura e presentazione	3	114	341	253	103	2	459	106	89
f) altro	5	60	51	576	119	11	266	41	126
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	67	226	128	1.506	48	211	999	174	456
b) notizie di reato	25	137	29	245	44	0	232	31	100

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 1999

MINISTERO DELLA SALUTEDIREZIONE 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: CAMPANIA R 150 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA ROSINA POLITO TELEFONO: 089 7969348

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: SV

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'	63.206	1.134	602	10.804	2.233	2.736	7.142	1.361	8.662
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	31.140	1.086	618	17.611	1.642	2.327	3.180	676	6.872
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	61.707	515	9.222	27.634	3.211	2.742	4.405	1.551	15.587
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	481	143	108	1.660	125	49	281	53	737
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	22.202	1.920	1.348	3.747	86	13	354	254	2.509
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	270	29	9	75	0	0	3	8	93
NUMERO INFRAZIONI	357	100	79	740	92	38	191	14	506
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	105	76	36	112	2	2	44	12	97
c) composizione	1	0	2	17	0	0	0	0	99
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	3	6	1	0	0	0	2	21
e) etichettatura e presentazione	5	4	12	66	1	0	8	3	40
f) altro	71	62	45	566	24	19	74	45	217
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	330	90	64	1.298	32	31	278	51	298
b) notizie di reato	19	33	12	301	2	2	9	2	68

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: CAMPANIA

R 150 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA POLITO ROSINA

TELEFONO: 081/7969348

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	146	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	
04 01 05	Panna	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	15	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Burro	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	196	16	0	0	6	0	0	0	10	10	26	
	TOTALE	402	18	0	0	8	0	0	0	10	10	28	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	25	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	
	TOTALE	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	39	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	2	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	296	2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	2
	TOTALE	337	6	4	0	1	0	1	0	0	0	0	6
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	3	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	1	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	135	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	140	2	0	0	1	0	0	0	1	1	0	3
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	2	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	531	15	0	0	0	0	0	2	12	11	0	25
15 07 01 001	Olio di oliva	76	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	124	2	0	0	0	0	0	1	1	1	0	3
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	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
	TOTALE	547	15	0	0	0	0	0	2	12	11	0	25

(*) 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				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	759	4	0	0	0	0	0	0	3	1	0	
21 03	Prep. per salse e salse	115	3	0	0	0	0	0	0	1	2	0	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	917	7	0	0	0	0	0	0	4	3	0	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
11 00	Prodotti della macinazione	413	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	212	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	527	11	0	0	9	1	0	1	0	0	0	
19 03 01	Paste alimentari secche	292	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	34	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	
19 03 03	Paste alimentari speciali	52	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	
	TOTALE	1610	15	0	0	9	1	0	4	2	1	0	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	117	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
08 00	Frutta	41	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
	TOTALE	158	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	218	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
25 00	Sale da cucina	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	224	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	178	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 02	Altre bevande non alcoliche	278	11	0	0	0	0	0	13	0	2	0	
	TOTALE	456	11	0	0	0	0	0	13	0	2	0	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	3	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	3	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	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	45	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	232	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	232	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	TOT REGIONALE	6342	101	4	1	30	3	1	26	33	34	0	132

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: CAMPANIA

R 150 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

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 ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	937	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	81	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 04	Latte sterilizzato	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 05	Panna	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 04	Siero di latte	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Burro	72	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3	
04 07	Formaggi, latticini	888	19	0	0	10	0	0	0	4	5	19	
	TOTALE	2082	22	0	0	10	0	0	0	7	5	22	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	225	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	
	TOTALE	225	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	2118	5	4	0	1	0	0	0	0	0	5	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	160	3	3	0	0	0	0	0	0	0	3	
02 04	Altre carni	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1684	53	33	0	9	0	0	0	12	12	66	
	TOTALE	3972	61	40	0	10	0	0	0	12	12	74	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	146	4	0	0	2	0	0	0	2	0	4	
03 03	Filetti e trance di pesce	30	5	0	0	0	0	0	0	5	0	5	
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi	164	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
03 07										2	0	2	
03 08	Molluschi cefalopodi	35	2	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	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	219	2	0	0	1	0	0	0	1	0	2	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	630	14	0	0	4	0	0	0	10	0	14	
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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	1	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 ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOT REGIONALE	7029	97	40	0	24	0	0	0	29	17	110	

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