

REGIONE EMILIA ROMAGNA

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:

EMILIA ROMAGNA

R 080 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

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'	678	10.379	2.323	13.548	2.200	0	28.923	3.612	0
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	231	4.630	1.069	4.906	1.219	0	15.074	2.652	0
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	354	7.054	4.118	8.576	1.597	0	19.130	4.368	0
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	5	568	148	669	23	0	2.175	337	0
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.594	3.487	1.173	869	5	0	843	1.686	0
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	7	118	24	37	0	0	188	0	0
NUMERO INFRAZIONI	2	107	12	47	1	0	540	0	0
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	25	6	21	1	0	145	0	0
c) composizione	0	15	0	8	1	0	23	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	18	3	38	1	0	16	0	0
f) altro	0	58	9	48	9	0	152	0	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	27	183	16	84	8	0	538	84	0
b) notizie di reato	1	40	16	21	2	0	161	0	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.

* dato complessivo per il comparto ristorazione

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: EMILIA ROMAGNA R 080 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO: 051 8397455

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SV
(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'	24.583	2.860	0	6.118	0	4.576	0	2.418	0
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	24.030	2.756	0	5.861	0	3.018	0	1.597	0
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	111.742	115.851	0	19.412	0	2.899	0	2.551	0
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	30	24	0	119	0	3	0	6	0
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	6.420	5.919	0	17.606	0	0	0	0	0
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	61	320	0	178	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	34	9	0	83	0	2	0	5	0
b) notizie di reato	5	26	0	25	0	0	0	1	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.

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: EMILIA ROMAGNA

R 080 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

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	137	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 04	Latte sterilizzato	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 05	Panna	11	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	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	16	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	2	
04 05	Burro	33	2	0	0	2	0	0	0	0	0	4	
04 07	Formaggi, latticini	137	4	0	0	4	0	0	0	0	0	6	
	TOTALE	432	6	0	0	6	0	0	0	0	0	6	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	109	6	2	0	0	0	0	4	0	0	6	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	19	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	
	TOTALE	128	7	3	0	0	0	0	4	0	0	7	

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)	92	6	4	0	0	0	0	0	1	0	1	6
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	9	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	326	14	1	1	5	0	0	0	7	0	0	14
	TOTALE	427	24	9	1	5	0	0	0	8	0	1	24
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	14	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
03 02	Teleostei	11	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
03 03	Filetti e trance di pesce	29	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
03 05	Molluschi gasteropodi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	728	29	4	0	34	0	0	0	0	0	0	38
03 07	Molluschi cefalopodi	16	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	18	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	34	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	858	40	4	0	35	0	3	7	0	0	0	49
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	9	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
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	287	3	0	0	0	0	0	1	1	0	1	3
15 07 01 001	Olio di oliva	47	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	59	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	302	4	0	0	0	0	0	1	1	0	2	4

(*) 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	67	6	0	0	4	0	0	0	0	0	2	6
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	204	7	0	0	2	0	1	1	1	2	0	7
21 03	Prep. per salse e salse	66	6	0	0	0	0	0	3	3	0	0	6
22 10	Aceti commestibili e succedanei	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	356	19	0	0	6	0	1	4	4	2	2	19
7. CEREALI E PRODOT. DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	51	2	0	0	1	1	0	0	0	0	0	2
11 00	Prodotti della macinazione	115	10	0	0	6	0	1	0	0	4	1	12
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	349	18	0	0	4	0	0	3	4	9	0	20
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	441	18	1	0	13	0	0	2	0	2	0	18
19 03 01	Paste alimentari secche	109	3	0	0	2	0	0	0	1	0	0	3
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	277	28	2	0	27	0	0	0	1	0	0	30
19 03 03	Paste alimentari speciali	423	84	3	0	80	0	0	1	0	0	0	84
	TOTALE	1765	163	6	0	133	1	1	6	6	15	1	169
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	323	4	0	0	3	0	0	1	0	0	0	4
08 00	Frutta	614	21	0	0	17	0	0	4	0	0	0	21
	TOTALE	937	25	0	0	20	0	0	5	0	0	0	25
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	59	5	0	0	3	2	0	0	0	0	0	5
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	59	5	0	0	3	2	0	0	0	0	0	5
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	145	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
	TOTALE	197	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	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				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1	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	1	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	159	10	5	4	3	0	0	0	0	0	12	
	TOTALE	159	10	5	4	3	0	0	0	0	0	12	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	114	15	8	0	5	0	0	0	2	0	15	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	75	14	2	0	3	0	0	5	4	1	15	
	TOTALE	189	29	10	0	8	0	0	5	6	1	30	
	TOT REGIONALE	8227	404	44	5	265	25	5	33	26	19	428	

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: EMILIA ROMAGNA

R 080 000 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: 8

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	1	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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	1	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	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	25	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
	TOTALE	27	3	0	0	1	0	0	0	2	0	3	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				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)	64	9	2	1	3	0	0	0	5	0	0	11
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	57	9	6	0	0	1	0	0	3	0	0	10
	TOTALE	125	18	8	1	3	1	0	0	8	0	0	21
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	11	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	17	12	0	0	12	0	0	0	0	0	0	12
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	7	4	0	0	0	0	0	0	7	0	0	7
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	37	17	0	1	12	0	0	0	7	0	0	20
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	1	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	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, 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	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	272	53	17	2	33	1	0	0	17	0	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