

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>11. VINO</b>													
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	
	<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>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
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	
	<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>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	223	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>223</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>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	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>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 10	Miele	495	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>495</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>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	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>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	370	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>370</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>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
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	
	<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>	

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>19. ADDITIVI</b>													
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	
	<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>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	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	
	<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>TOT REGIONALE</b>	<b>17252</b>	<b>51</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>51</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 LOMBARDIA**

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:

LOMBARDIA

R 030 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

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'	7.771	5.303	3.993	26.389	3.839	2.633	39.777	10.971	9.829
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	39	1.872	1.179	4.545	800	747	10.555	3.362	3.468
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	44	2.016	1.399	5.359	756	725	11.278	4.021	3.921
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	299	129	684	21	28	2.500	851	744
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	33	2.171	607	2.211	35	0	1.287	1.997	2.307
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	72	11	61	1	0	89	74	235
NUMERO INFRAZIONI	0	301	124	742	17	471	3.177	1.713	1.035
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	29	15	73	0	0	247	195	88
c) composizione	0	6	1	1	0	0	7	1	9
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	2	1	2	1	0	39	8	5
e) etichettatura e presentazione	0	10	4	70	1	0	91	25	34
f) altro	0	60	23	133	5	7	417	143	136
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	8	287	180	669	66	27	2.550	1.312	879
b) notizie di reato	0	73	39	47	4	0	309	54	69

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 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'	45.574	1.080	775	12.103	1.132	5.605	0	0	4.864
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	19.590	1.013	690	9.750	501	3.611	1.131	1.578	4.302
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	44.845	15.096	6.060	21.644	518	4.044	1.305	1.886	9.415
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	310	84	78	1.031	4	29	129	125	349
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.131	659	280	2.048	9	13	91	291	1.034
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	116	5	8	52	0	0	2	8	21
NUMERO INFRAZIONI	234	76	32	943	2	15	97	192	181
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	22	20	1	148	0	2	48	106	21
c) composizione	6	1	0	6	0	0	1	8	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	1	1	60	0	0	1	2	1
e) etichettatura e presentazione	1	6	4	58	0	0	3	5	24
f) altro	118	4	51	230	2	17	29	17	57
PROVVEDIMENTI	775	257	296	1.949	6	28	171	240	266
a) amministrativi									
b) notizie di reato	16	5	10	57	0	0	10	6	23

1) L'unita' 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: MAURIZIO SALAMANA

TELEFONO: 026/7653029

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

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	29	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	15	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
04 01 04	Latte sterilizzato	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 05	Panna	15	5	0	0	5	0	0	0	0	0	5	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	11	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	95	12	0	0	8	0	0	1	0	5	14	
04 04	Siero di latte	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	
04 07	Formaggi, latticini	136	24	1	0	31	0	0	1	1	0	37	
	<b>TOTALE</b>	<b>340</b>	<b>44</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>47</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>60</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	10	5	3	0	1	0	0	0	0	3	7	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>19</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>7</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)	44	16	0	1	2	0	1	0	0	14	0	18
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	69	10	2	0	6	0	0	2	0	1	0	11
	<b>TOTALE</b>	<b>119</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>29</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	5	1	0	0	0	0	1	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	8	2	0	1	0	0	0	1	0	0	0	2
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		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	201	19	0	2	1	0	0	3	0	13	0	19
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>234</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>22</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	56	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	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	440	22	0	0	0	0	0	7	12	0	4	23
15 07 01 001	Olio di oliva	59	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	107	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 12	Oli e grassi idrogenati	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>574</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>24</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				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	2	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	220	12	0	0	2	0	1	5	1	2	12	
21 03	Prep. per salse e salse	188	15	0	0	24	0	0	1	0	0	25	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>421</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>38</b>	
<b>7. CEREALI E PRODOT. DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	63	4	0	1	5	0	0	0	0	0	6	
11 00	Prodotti della macinazione	298	62	0	0	1	0	0	1	35	25	62	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	542	86	0	0	2	0	0	22	26	40	90	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	868	99	4	0	78	0	0	3	10	23	118	
19 03 01	Paste alimentari secche	94	14	0	0	11	0	0	3	0	1	15	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	116	10	1	0	1	0	0	5	0	3	10	
19 03 03	Paste alimentari speciali	124	15	0	4	21	0	0	1	0	0	26	
	<b>TOTALE</b>	<b>2105</b>	<b>290</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>119</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>71</b>	<b>92</b>	<b>327</b>	
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	492	26	1	0	27	0	1	0	6	0	38	
08 00	Frutta	238	5	0	0	0	0	0	2	0	0	5	
	<b>TOTALE</b>	<b>730</b>	<b>31</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>43</b>	
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	272	6	0	0	0	4	0	1	1	0	6	
25 00	Sale da cucina	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>278</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	111	3	0	0	0	0	0	3	0	0	3	
22 02	Altre bevande non alcoliche	233	5	0	0	0	0	0	4	1	0	5	
	<b>TOTALE</b>	<b>344</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>8</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>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
22 05	Vini di uve fresche	633	22	0	0	0	0	6	6	3	0	7	22
	<b>TOTALE</b>	<b>634</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>23</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	94	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	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	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	92	7	0	0	0	0	0	1	1	5	0	7
	<b>TOTALE</b>	<b>186</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	446	102	1	3	139	0	0	0	0	0	0	143
	<b>TOTALE</b>	<b>446</b>	<b>102</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>139</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>143</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	56	7	0	0	6	0	0	0	0	1	0	7
	<b>TOTALE</b>	<b>56</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	72	8	0	0	7	0	0	0	0	1	0	8
04 10	Miele	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>75</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	154	5	0	0	4	0	0	0	0	1	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>154</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1410	174	11	79	190	0	0	4	0	0	4	288
	<b>TOTALE</b>	<b>1410</b>	<b>174</b>	<b>11</b>	<b>79</b>	<b>190</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>288</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)	127	15	0	0	3	0	2	3	0	9	0	17
	<b>TOTALE</b>	<b>127</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>17</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>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>27</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	960	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	
	<b>TOTALE</b>	<b>960</b>	<b>2</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</b>	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	133	31	0	2	4	0	0	0	0	25	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>134</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>9373</b>	<b>859</b>	<b>24</b>	<b>93</b>	<b>582</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>84</b>	<b>99</b>	<b>172</b>	<b>1097</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:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE:

I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 15

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 15

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	7501	164	0	0	6	0	0	3	254	0	0	263
04 01 02	Latte pastorizzato	20	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
04 01 03	Latte UHT	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	39	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	331	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>7982</b>	<b>166</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>255</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>265</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	250	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>253</b>	<b>2</b>	<b>2</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</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)	711	9	4	3	0	0	0	0	2	0	0	9
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	82	2	1	0	0	0	0	0	1	0	0	2
02 04	Altre carni	219	6	7	0	1	0	0	0	0	0	0	8
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1747	37	24	7	2	0	0	0	4	0	0	37
	<b>TOTALE</b>	<b>2759</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>56</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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	252	15	0	2	0	0	13	0	0	0	0	15
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	175	28	1	0	36	0	0	0	0	0	0	37
03 07	Molluschi cefalopodi	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	89	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>632</b>	<b>43</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52</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	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
	<b>TOTALE</b>	<b>6</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	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
	<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>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	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>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
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
	<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>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>12188</b>	<b>275</b>	<b>46</b>	<b>12</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>3</b>	<b>264</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>385</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