

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	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	136	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	136	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
	TOT REGIONALE	4700	72	7	0	12	0	1	9	47	4	81	

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 ANGELLA SANNA

TELEFONO: 070/6065262

TIPO DI STRUTTURA:

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				
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	152	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	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	
04 05	Burro	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	61	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	215	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	53	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	53	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)	98	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	516	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	666	0	0	0	0	0	0	0	0	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	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 05	Molluschi gasteropodi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06													
03 07	Molluschi bivalvi	185	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
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	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	263	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
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 ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				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	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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOT REGIONALE	1200	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 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: SICILIA R 190 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR ROBERTO LANZA TELEFONO: 091 6969271

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'	660	2.150	1.150	10.528	1.125	706	7.190	697	3.302
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	193	1.236	1.324	51.741	618	361	5.704	672	1.898
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	303	1.231	1.035	7.088	434	319	5.784	713	1.727
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	22	223	255	1.042	321	17	905	226	460
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	129	227	482	445	4	136	833	755	250
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	12	35	390	5	2	138	33	194
NUMERO INFRAZIONI	2	141	37	541	4	7	356	125	149
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	81	48	646	1	1	749	82	296
c) composizione	0	1	0	32	0	0	8	1	7
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	2	0	0	8	0	0
e) etichettatura e presentazione	1	0	0	35	0	0	27	0	7
f) altro	2	17	13	117	3	6	160	24	146
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	11	173	82	894	13	5	1.279	191	486
b) notizie di reato	6	10	6	90	0	2	50	44	36

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: 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'	17.793	361	608	12.601	695	1.925	3.430	311	2.643
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.621	735	434	6.336	353	1.193	989	145	1.094
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	16.649	8.149	5.168	10.704	430	1.143	1.053	453	1.430
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	98	21	40	394	5	36	28	0	172
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	577	1.898	282	1.695	6	13	62	30	212
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	9	13	3	24	0	0	8	5	0
NUMERO INFRAZIONI	21	86	5	180	3	5	11	0	43
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	47	0	75	0	0	0	0	0
c) composizione	0	2	0	3	0	0	0	0	7
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	4	0	115	0	0	0	0	2
e) etichettatura e presentazione	1	1	0	15	2	0	1	0	7
f) altro	104	16	13	98	2	16	15	1	74
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	163	41	56	326	2	20	26	0	56
b) notizie di reato	8	16	9	62	1	0	11	1	4

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: SICILIA

R 190 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. ROBERTO LANZA, SIG. PALMER

TELEFONO: 091/6969271

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	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
04 01 03	Latte UHT	99	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	5	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	5	2	0	0	0	0	0	0	1	1	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	7	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	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	82	2	0	0	0	0	0	0	1	1	0	
	TOTALE	212	6	0	0	0	0	0	0	2	4	0	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	2	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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

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)	29	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	12	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	59	2	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2
	TOTALE	100	5	1	0	0	0	0	0	0	1	3	5
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	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 trance di pesce	2	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	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	5	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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	21	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	35	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	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	386	38	0	0	0	0	0	0	22	2	14	38
15 07 01 001	Olio di oliva	83	10	0	0	0	0	0	0	1	0	9	10
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	177	30	0	0	0	0	0	0	26	1	3	30
15 12	Oli e grassi idrogenati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	9	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
	TOTALE	399	39	0	0	0	0	0	0	22	3	14	39

(*) 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	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	48	6	0	0	0	0	0	0	0	6	6	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	312	9	0	0	0	0	0	0	3	7	11	
21 03	Prep. per salse e salse	61	2	0	0	1	0	0	0	0	1	2	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	440	17	0	0	1	0	0	0	3	8	19	
7. CEREALI E PRODOT. DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	130	18	0	0	0	0	0	0	7	8	3	18
11 00	Prodotti della macinazione	262	7	0	0	2	0	0	0	3	0	2	7
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	314	37	0	0	0	0	0	0	15	17	5	37
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	567	51	0	0	0	0	0	0	12	6	33	51
19 03 01	Paste alimentari secche	340	14	0	0	0	0	0	0	8	1	5	14
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	69	6	0	0	1	0	0	0	3	0	2	6
19 03 03	Paste alimentari speciali	24	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	TOTALE	1706	134	0	0	3	0	0	0	48	32	51	134
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	566	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	5
08 00	Frutta	405	10	0	0	0	0	0	9	1	0	0	10
	TOTALE	971	15	0	0	5	0	0	9	1	0	0	15
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	138	4	0	0	0	0	0	0	2	1	1	4
25 00	Sale da cucina	24	2	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2
	TOTALE	162	6	0	0	0	0	0	0	2	2	2	6
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	79	13	0	0	0	0	0	0	0	0	13	13
22 02	Altre bevande non alcoliche	333	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	412	13	0	0	0	0	0	0	0	0	13	13

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	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	13	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	137	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	137	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	190	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	194	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOT REGIONALE	6344	272	2	7	15	0	0	9	88	58	275	

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: SICILIA

R 190 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. VARIO AMBROGIO

TELEFONO: 091/6965762

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(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	68	4	0	0	0	0	0	1	0	0	3	4
04 01 02	Latte pastorizzato	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	190	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	6	0	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	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	16	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4
04 05	Burro	13	0	0	0	0	0	0	1	0	0	4	8
04 07	Formaggi, latticini	620	8	1	1	1	0	0	2	4	0	7	16
	TOTALE	947	12	1	1	1	0	0	2	4	0	7	16
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	135	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	135	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0