

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)	892	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	109	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	494	8	0	0	0	0	0	0	0	8	8	
	<b>TOTALE</b>	<b>1511</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 03	Filetti e trance di pesce	13	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	
03 06	Molluschi bivalvi	119	18	2	0	16	0	5	0	0	0	23	
03 07	Molluschi cefalopodi	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 08	Molluschi cefalopodi	25	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	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1011	2	1	1	0	0	0	0	0	0	2	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>1253</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	7	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	
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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>11</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 (trappe, 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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 03	Prep. per salse e salse	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	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>7. CEREALI E PRODOT. DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
11 00	Prodotti della macinazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 01	Paste alimentari secche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 03	Paste alimentari speciali	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>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
08 00	Frutta	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>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
25 00	Sale da cucina	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>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 02	Altre bevande non 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>	

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	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>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	36	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3	
	<b>TOTALE</b>	<b>36</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>1</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	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	<b>TOTALE</b>	<b>17</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	4	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>4</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	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	105	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>118</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>4033</b>	<b>43</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>52</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 TOSCANA**

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: TOSCANA R 090 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA MARIA RITA CACIOL TELEFONO: 055 4383501

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	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'	14.756	2.470	1.695	12.672	917	1.311	19.118	2.530	4.833
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	332	627	765	3.457	313	458	6.110	1.181	1.716
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	428	889	1.397	4.951	382	485	8.002	1.817	2.139
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	22	109	138	598	18	10	1.494	266	435
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	382	952	945	1.852	14	11	1.150	1.855	1.017
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	6	21	10	21	0	2	25	11	14
NUMERO INFRAZIONI	6	52	42	242	10	5	607	109	281
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	14	8	18	0	0	119	13	21
c) composizione	0	2	4	4	0	0	6	2	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4	0	2	5	0	0	1	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	4	4	6	0	1	4	1	0
f) altro	4	51	64	210	22	0	648	54	139
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	46	130	133	653	19	21	1.554	304	468
b) notizie di reato	12	21	20	48	1	2	193	32	72

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: TOSCANA R 090 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA MARIA RITA CACIOLLI TELEFONO: 055 4383501

TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	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'	34.396	1.287	751	7.720	442	3.017	5.197	972	3.784
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.088	1.058	495	3.507	387	2.096	566	612	1.852
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	27.640	31.597	13.566	5.706	538	2.837	701	782	3.377
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	50	107	59	482	1	24	44	46	152
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3.515	1.980	568	962	5	17	220	260	1.305
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	19	12	1	34	0	1	2	3	26
NUMERO INFRAZIONI	15	43	14	132	12	5	58	37	81
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	29	1	5	0	0	0	2	4
c) composizione	1	0	0	1	0	2	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	1	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	10	2	19	0	0	1	1	5
f) altro	9	5	18	73	1	11	17	3	11
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	91	141	159	661	7	21	119	57	274
b) notizie di reato	14	27	18	53	0	4	16	9	25

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: TOSCANA

R 090 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: MARIA RITA CACIOLLI

TELEFONO: 055/4383501

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 11

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 11

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	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	54	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	2	
04 01 05	Panna	5	2	0	0	2	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	33	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	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	11	7	0	0	7	0	0	0	0	0	7	
	<b>TOTALE</b>	<b>144</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>23</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>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	114	3	2	0	1	0	0	0	0	0	0	3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	26	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	98	5	1	0	4	0	0	0	0	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>238</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	58	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
03 03	Filetti e trance di pesce	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	14	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
03 08	Molluschi cefalopodi	14	1	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	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	71	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>192</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	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	424	9	0	0	0	0	0	0	7	0	2	9
15 07 01 001	Olio di oliva	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	333	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4
15 12	Oli e grassi idrogenati	33	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>486</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>11</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippa, 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>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 05	Vini di uve fresche	421	6	0	0	1	0	0	0	2	2	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>425</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	37	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	18	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>55</b>	<b>1</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>1</b>	
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	281	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>281</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	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>8</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	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 10	Miele	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>23</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	243	2	0	0	1	1	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>243</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1926	44	2	6	35	0	0	1	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>1926</b>	<b>44</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>44</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)	123	4	0	0	2	0	0	0	1	0	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>123</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</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	11	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>11</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	583	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>583</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	323	47	0	0	41	1	1	1	0	0	3	
	<b>TOTALE</b>	<b>338</b>	<b>47</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>41</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>6938</b>	<b>269</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>182</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>20</b>	<b>25</b>	<b>9</b>	<b>11</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: TOSCANA

R 090 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. GIANLUCA AUTORINO

TELEFONO: 06/790991

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

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				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	345	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
04 01 02	Latte pastorizzato	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	32	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	14	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	40	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	338	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>849</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	130	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>131</b>	<b>1</b>	<b>1</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>1</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>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	1216	11	6	0	0	0	2	3	0	0	0	11
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	193	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	77	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	857	31	26	2	0	0	0	3	0	0	0	31
	<b>TOTALE</b>	<b>2343</b>	<b>43</b>	<b>33</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>43</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	92	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	190	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	194	3	1	1	1	0	0	0	0	0	0	3
03 05	Molluschi gasteropodi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	147	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	430	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	194	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1022	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>2300</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
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	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>1</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

