

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	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	10	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	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOT REGIONALE	718	16	0	0	0	0	0	0	0	16	16	

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: CALABRIA

R 180 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. BRUNO LOGOZZO

TELEFONO: 0961 856526

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 3

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 3

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	301	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	983	102	1	0	101	0	0	0	0	0	102	
	TOTALE	1284	102	1	0	101	0	0	0	0	0	102	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	338	7	4	0	3	0	0	0	0	0	7	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	338	7	4	0	3	0	0	0	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)	2710	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	64	6	5	0	1	0	0	0	0	0	0	6
02 04	Altre carni	267	6	4	0	2	0	0	0	0	0	0	6
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	959	30	12	0	18	0	0	0	0	0	0	30
	TOTALE	4000	44	21	0	23	0	0	0	0	0	0	44
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	116	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
03 03	Filetti e trance di pesce	31	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	58	3	1	0	2	0	0	0	0	0	0	3
03 07				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	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	241	7	1	0	6	0	0	0	0	0	0	7
5. GRASSI ED OLI													
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	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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				
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	1	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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOT REGIONALE	5959	161	27	0	133	0	0	1	0	0	161	

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

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

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:

TELEFONO:

081 7969348

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIP

(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'	41.552	3.417	2.828	24.676	3.657	1.538	16.452	2.016	7.667
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	675	1.609	1.642	13.341	1.312	1.091	8.205	1.540	3.806
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	724	2.781	2.544	19.523	2.178	1.316	13.389	2.358	5.704
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	66	381	246	1.937	394	540	1.461	408	698
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	92	1.288	743	4.190	174	245	937	894	1.236
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	16	22	87	10	3	42	16	34
NUMERO INFRAZIONI	25	311	114	1.796	82	19	1.005	174	397
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	9	141	139	599	87	59	487	101	165
c) composizione	-	-	-	40	-	-	19	-	29
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	-	-	18	-	-	5	3	-
e) etichettatura e presentazione	-	7	36	142	6	221	35	5	55
f) altro	4	50	44	535	296	13	260	52	161
PROVVEDIMENTI amministrativi	23	253	162	1.051	57	274	1.110	205	428
b) notizie di reato	11	86	22	259	21	19	150	31	77

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 2000

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: REGIONE CAMPANIA R 150 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ROSINA POLITO TELEFONO: 081 7969348

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(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'	25.132	1.147	681	20.802	2.423	2.617	7.596	1.341	6.639
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	21.078	882	593	15.476	1.883	2.041	3.579	1.596	5.559
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	58.974	20.378	13.000	31.567	2.799	2.755	3.934	2.736	11.520
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	351	133	103	931	116	135	321	23	410
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3.516	2.207	1.090	4.253	78	34	262	322	2.119
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	69	112	37	109	1		16	11	136
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	338	150	88	872	19	63	229	43	365
b) igiene (HACCP, formazione personale)	88	102	37	258	8	2	50	3	44
c) composizione	5	9	1	13					26
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	4		125		1			11
e) etichettatura e presentazione	1	5	10	60		1	4		22
f) altro	82	36	53	325	108	56	93	3	220
PROVVEDIMENTI amministrativi	125	102	45	615	67	112	194	50	281
b) notizie di reato	28	18	24	396	12	17	30	1	73

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: REGIONE CAMPANIA

R 150 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ROSINA POLITO

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: (codice)

DESCRIZIONE: ARPA

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

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				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	85	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	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	5	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	0
04 05	Burro	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	178	6	0	0	3	0	0	0	3	3	0	9
	TOTALE	352	6	0	0	3	0	0	0	3	3	0	9
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	11	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	11	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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	14	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	7	1	0	1	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	231	12	3	3	5	0	0	0	1	0	0	12
	TOTALE	252	14	3	4	5	0	0	0	2	0	0	14
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	4	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	1	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	124	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	137	0	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	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	649	16	0	0	0	0	0	2	16	9	0	27
15 07 01 001	Olio di oliva	110	7	0	0	0	0	0	0	8	4	0	12
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	225	9	0	0	0	0	0	2	8	5	0	15
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	10	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	661	17	0	0	1	0	0	2	16	9	0	28

(*) 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	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	875	6	0	0	6	0	0	0	0	0	6	
21 03	Prep. per salse e salse	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	978	6	0	0	6	0	0	0	0	0	6	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
11 00	Prodotti della macinazione	432	9	0	0	0	0	0	0	9	6	15	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	208	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	501	15	1	0	14	0	0	0	0	0	15	
19 03 01	Paste alimentari secche	326	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	32	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	
19 03 03	Paste alimentari speciali	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	1609	26	2	0	14	0	0	0	10	6	32	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	148	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
08 00	Frutta	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	173	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	185	9	0	0	0	8	0	0	0	0	9	
25 00	Sale da cucina	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	186	9	0	0	0	8	0	0	0	0	9	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	307	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 02	Altre bevande non alcoliche	466	5	0	0	0	0	0	1	4	3	8	
	TOTALE	773	5	0	0	0	0	0	1	4	3	8	

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	7	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	7	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	176	12	0	0	2	0	0	0	10	0	0	
	TOTALE	176	12	0	0	2	0	0	0	10	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	321	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
	TOTALE	321	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
	TOT REGIONALE	7575	132	5	5	41	27	3	3	49	25	159	

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	2013	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	363	4	0	0	1	0	0	0	0	0	4	
04 01 03	Latte UHT	397	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 04	Latte sterilizzato	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 05	Panna	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	159	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	160	1	0	0	0	0	0	0	0	5	5	
04 07	Formaggi, latticini	1150	31	3	0	24	0	0	6	0	3	36	
	TOTALE	4281	36	3	0	25	0	0	6	0	12	46	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	240	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	
	TOTALE	241	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	