

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)	1536	9	1	0	8	0	0	0	0	0	0	9
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	213	3	1	0	2	0	0	1	0	0	0	4
02 04	Altre carni	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1761	74	11	0	23	0	0	0	0	4	37	75
	<b>TOTALE</b>	<b>3527</b>	<b>86</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>37</b>	<b>88</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	159	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
03 03	Filetti e trance di pesce	53	10	0	0	0	0	0	1	0	0	9	10
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	361	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	88	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	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	141	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	145	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>985</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>11</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	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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</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>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) 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				
<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>9320</b>	<b>133</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>59</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 EMILIA ROMAGNA**

**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:

EMILIA-ROMAGNA

R 080 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

051 283149

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'	663	9.635	2.248	12.382	2.174		28.827	3.625	59.554
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	233	4.619	818	3.282	1.145		14.852	2.498	27.447
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	326	6.248	3.701	4.888	1.275		18.048	3.692	38.178
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	9	890	147	473	2	-	2.890	406	4.817
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.478	3.041	1.094	1.174	3		781	1.492	9.063
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	43	148	57	49	-		161		458
NUMERO INFRAZIONI	1	128	8	49	-		447		633
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	-	39	2	18			138		197
c) composizione	-	20	-	2			3		25
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	-	-	-			-		-
e) etichettatura e presentazione	-	31	4	13			4		52
f) altro	1	35	18	57			244		355
PROVVEDIMENTI amministrativi	17	202	16	105	4		498	72	914
b) notizie di reato	1	32	33	22			64	-	152

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 RESITUITO 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 EMILIA-ROMAGNA R 080 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.  
(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. 08)
			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'	26.716	3.283		7.593		3.805		4.116	45.513
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	24.980	3.086		7.243		2.938		3.193	41.440
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	115.117	136.598		18.776		2.932		4.080	277.503
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	22	40		122		7		37	228
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	7.740	14.960		15.363					38.063
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	27	261		448					736
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione									
f) altro									
PROVEDIMENTI amministrativi	14	51		81		7		30	183
b) notizie di reato	8	20		13		-		7	48

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 EMILIA ROMAGNA R 080 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA LAURA VICINELLI TELEFONO:  
TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: ARPA

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				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	64	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
04 01 02	Latte pastorizzato	19	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
04 01 03	Latte UHT	19	1	0	0	1	0	0	0	0	0	3	4
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	16	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	18	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	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	111	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>263</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>11</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	5	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>80</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</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)	27	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	14	13	12	0	1	0	0	0	0	0	0	13
02 04	Altre carni	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	138	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>182</b>	<b>19</b>	<b>17</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>19</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	6	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
03 03	Filetti e trance di pesce	46	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	130	9	3	0	7	0	0	0	0	0	0	10
03 07	Molluschi cefalopodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	1	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	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	69	11	0	0	10	0	0	0	0	0	1	11
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	13	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	<b>TOTALE</b>	<b>280</b>	<b>28</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>29</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	5	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	203	11	0	0	0	0	0	7	4	0	0	11
15 07 01 001	Olio di oliva	36	5	0	0	0	0	0	1	4	0	0	5
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	50	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>212</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>





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				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</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>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	502	9	0	0	0	0	0	9	0	0	0	9
	<b>TOTALE</b>	<b>502</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</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	394	11	0	0	3	0	0	0	0	0	8	11
	<b>TOTALE</b>	<b>394</b>	<b>11</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>8</b>	<b>11</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>5966</b>	<b>300</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>187</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>43</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	<b>310</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: EMILIA ROMAGNA

R 080 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

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: 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				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	133	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	2	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	30	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	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 04	Siero di latte	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Burro	118	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	970	8	0	3	0	0	0	0	5	0	8	
	<b>TOTALE</b>	<b>1296</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	451	23	12	0	0	0	0	11	0	0	23	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>489</b>	<b>23</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>23</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)	1095	139	22	94	8	0	0	15	0	0	0	139
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	256	36	24	7	4	0	0	1	0	0	0	36
02 04	Altre carni	69	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2390	237	89	136	3	0	0	0	0	9	0	237
	<b>TOTALE</b>	<b>3810</b>	<b>414</b>	<b>137</b>	<b>237</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>414</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	31	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0	2
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	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	0	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	997	17	10	5	0	0	0	2	0	0	0	17
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>1028</b>	<b>19</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	8	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	1	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>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>0</b>

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

