

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	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>14</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	129	13	0	0	0	0	2	11	0	0	0	13
	<b>TOTALE</b>	<b>129</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	107	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>111</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>6479</b>	<b>59</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>13</b>	<b>21</b>	<b>5</b>	<b>9</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

## 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:

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				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	259	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	219	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	
04 01 04	Latte sterilizzato	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 05	Panna	4	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	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	28	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	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	778	7	0	0	0	0	0	0	0	0	7	
	<b>TOTALE</b>	<b>1355</b>	<b>9</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</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	226	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>226</b>	<b>3</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>3</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)	762	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	150	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
02 04	Altre carni	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	287	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
	<b>TOTALE</b>	<b>1221</b>	<b>5</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>5</b>	<b>5</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	91	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	24	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	328	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	54	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	21	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1181	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1729</b>	<b>10</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</b>	<b>10</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	3	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	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>10</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	8	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>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>TOT REGIONALE</b>	<b>4576</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>30</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**

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: TOSCANA R 090 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA MARIA RITA CA TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP  
(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'	32.551	1.512	1.722	11.022	1.203	1.381	18.068	2.070	5.009
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	617	664	721	3.098	371	398	7.147	1.220	2.249
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	709	785	1.126	3.652	377	441	8.408	1.748	2.097
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	63	127	148	452	14	3	1.619	279	471
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	261	1.027	627	1.865	4	4	1.231	1.584	858
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	-	7	5	10	-	-	27	24	15
NUMERO INFRAZIONI	29	94	81	280	1	-	800	166	292
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	18	68	42	132	-	1	418	144	230
c) composizione	-	1	-	3	-	-	9	6	-
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	1	-	4	-	-	10	-	-
e) etichettatura e presentazione	2	4	2	13	-	-	4	-	3
f) altro	17	71	78	122	5	2	560	62	124
PROVVEDIMENTI amministrativi	184	149	157	469	4	3	1.849	285	473
b) notizie di reato	3	4	12	21	-	-	81	19	17

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.



## 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 TOSCANA R 090 000 0

(codice)

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

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.

(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'	32.476	1.365	818	7.015	418	2.842	5.769	766	3.431
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.380	1.291	445	2.996	362	1.679	305	380	1.797
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	31.225	34.111	7.024	5.398	426	2.033	397	544	2.532
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	206	153	46	454	6	16	126	119	559
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.577	2.814	292	941		3	126	316	982
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	15	22	4	18			1	3	28
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	30	111	32	193	1	6	89	80	169
b) igiene (HACCP, formazione personale)	22	136	29	341	1	6	78	85	319
c) composizione								2	6
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3			2					
e) etichettatura e presentazione	1	4	4	16					3
f) altro	95	57	14	96	4	5	58	17	39
PROVVEDIMENTI amministrativi	301	202	79	635	3	17	219	177	389
b) notizie di reato	4	20	6	29		1	7	4	13

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 TOSCANA

R 090 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA MARIA RITA CACIOLLI

TELEFONO: 055 4383501

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: 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	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	5	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
04 01 03	Latte UHT	10	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	1	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	27	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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	79	6	0	0	6	0	0	0	0	0	6	
	<b>TOTALE</b>	<b>128</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>14</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)	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	25	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
02 04	Altre carni	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	81	7	2	1	4	0	0	0	0	0	7	
	<b>TOTALE</b>	<b>157</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>6</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	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	17	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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 07	Molluschi cefalopodi	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 08	Molluschi cefalopodi	7	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	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>100</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>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	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	
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	324	14	0	0	0	0	0	1	11	0	16	
15 07 01 001	Olio di oliva	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	213	4	0	0	0	0	0	0	0	4	4	
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>353</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>16</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				
(*) 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													
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	177	18	0	0	16	0	0	2	0	0	0	18
21 03	Prep. per salse e salse	172	4	0	0	1	0	0	2	0	1	0	4
22 10	Aceti commestibili e succedanei	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>357</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>22</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	30	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
11 00	Prodotti della macinazione	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	119	4	0	0	2	0	0	1	1	0	0	4
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	375	28	0	1	24	0	0	1	1	1	0	28
19 03 01	Paste alimentari secche	69	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 03	Paste alimentari speciali	83	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
	<b>TOTALE</b>	<b>789</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>39</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	89	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	10
08 00	Frutta	132	11	0	0	2	9	0	0	0	0	0	11
	<b>TOTALE</b>	<b>221</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>21</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	139	3	0	0	2	1	0	0	0	0	0	3
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>139</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	81	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
22 02	Altre bevande non alcoliche	147	3	0	0	2	0	0	0	1	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>228</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</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>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 05	Vini di uve fresche	255	2	0	0	0	0	0	0	1	1	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>264</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	39	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	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>50</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	136	9	0	0	8	0	0	0	0	1	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>136</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	
<b>14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>7</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	30	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	
04 10	Miele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</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	102	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>102</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</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	1413	57	0	4	52	0	0	1	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>1413</b>	<b>57</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</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)	173	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>173</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>	<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	3	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>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	469	6	0	0	1	0	0	5	0	0	6	
	<b>TOTALE</b>	<b>469</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	79	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>100</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>TOT REGIONALE</b>	<b>5234</b>	<b>201</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>138</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>203</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:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S

SEZIONI TOSCANE DI FIRENZE, SI

(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				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	228	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	
04 01 02	Latte pastorizzato	104	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	39	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	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	72	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	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	243	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>733</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	43	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	
	<b>TOTALE</b>	<b>43</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>	