

REGIONE PUGLIA

PAGINA BIANCA

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

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: PUGLIA R 160 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: SIG.RA ROSA M. GIOVANNA TELEFONO: 099 7307604

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'	5859	2878	1163	10442	2158	2919	8739	728	3345
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2332	1178	937	5167	1086	1132	2880	865	1160
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.145	1.331	1.015	5.761	146	1.066	2.805	1.011	1.419
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	33	112	67	292	17	16	418	93	178
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	573	504	637	1.858	16	5	391	264	591
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	30	9	3	13	0	0	5	0	8
NUMERO INFRAZIONI	82	69	58	372	13	41	228	22	124
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	55	76	48	250	1	0	227	58	108
c) composizione	2	14	3	26	0	0	24	0	5
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	7	3	1	7	0	0	8	2	9
e) etichettatura e presentazione	2	3	2	17	0	0	6	0	5
f) altro	7	38	51	129	16	3	173	28	82
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	60	161	60	265	2	24	383	59	159
b) notizie di reato	7	11	7	24	0	0	16	0	7

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 2001

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: PUGLIA R 160 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ROSA MARIA GIOVANNA TELEFONO: 099 7307604
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'	10.002	963	428	10.703	1.708	2.908	2.798	420	3.451
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.652	874	315	7.095	1.219	1.888	1.147	360	2.580
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	20.159	7.894	3.757	15.000	1.380	2.828	1.401	503	3.505
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	115	71	354	557	49	36	62	18	294
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	25.417	2.449	294	2.064	26	6	33	64	735
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	736	32	124	66	5	0	1	0	15
NUMERO INFRAZIONI	12	9	13	288	71	3	18	7	36
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	6	15	8	168	3	0	15	6	31
c) composizione	0	5	0	15	7	0	0	0	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	3	0	12	0	0	0	0	3
e) etichettatura e presentazione	0	1	0	44	0	0	6	0	8
f) altro	65	37	12	257	5	29	16	3	101
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	306	39	51	472	2	17	34	10	252
b) notizie di reato	8	10	20	50	-	-	1	1	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:

PUGLIA

R 160 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

DR.SSA MARIA GIOVANNA ROSA

TELEFONO:

099 7307604

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

DESCRIZIONE:

P.M.P.

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
				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	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	109	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	36	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
04 01 04	Latte sterilizzato	2	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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	30	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	187	10	0	0	4	0	0	5	0	0	10	
	TOTALE	393	11	0	0	4	0	0	6	0	0	11	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	74	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	74	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	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	184	5	1	0	0	0	0	4	0	0	0	5
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	60	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	312	8	2	0	4	0	0	2	0	0	0	8
	TOTALE	556	15	3	0	6	0	0	6	0	0	0	15
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	14	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
03 02	Teleostei	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	5	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	335	14	1	0	13	0	0	0	0	0	0	14
03 07	Molluschi cefalopodi	170	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
03 08	Molluschi cefalopodi	170	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
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	62	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
	TOTALE	638	18	1	0	15	0	0	1	1	0	0	18
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	425	49	0	0	0	0	0	41	8	0	0	49
15 07 01 00	Olio di oliva	148	26	0	0	0	0	0	26	0	0	0	26
15 07 03 00	Olio di oliva extravergine	206	7	0	0	0	0	0	5	2	0	0	7
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	425	49	0	0	0	0	0	41	8	0	0	49

(*) 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	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
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	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	154	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	
21 03	Prep. per salse e salse	59	2	0	0	1	0	0	1	0	0	2	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	228	4	0	0	1	0	0	3	0	0	4	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	134	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	
11 00	Prodotti della macinazione	57	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	315	30	0	0	3	0	0	23	4	0	30	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	185	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 01	Paste alimentari secche	199	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 03	Paste alimentari speciali	58	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3	
	TOTALE	974	37	0	0	8	0	0	25	4	0	37	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	1157	10	0	0	4	0	0	6	0	0	10	
08 00	Frutta	349	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
	TOTALE	1506	11	0	0	4	0	0	7	0	0	11	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
25 00	Sale da cucina	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	81	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 02	Altre bevande non alcoliche	248	4	0	0	3	0	0	1	0	0	4	
	TOTALE	329	4	0	0	3	0	0	1	0	0	4	

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	11	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	
31 00	Coloranti	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	13	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	301	7	0	0	7	0	0	0	0	0	7	
	TOTALE	301	7	0	0	7	0	0	0	0	0	7	
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	93	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
	TOTALE	94	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
	TOT REGIONALE	6686	168	4	0	55	0	0	94	14	0	168	

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: PUGLIA

R 160 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA MARIA CONCETTA NARDELLA

TELEFONO: 0881 786323

TIPO DI STRUTTURA: (codice)

DESCRIZIONE: OSSERVATORIO EPIDEMIOLOGICO

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	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	135	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	3	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	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	199	6	0	0	11	0	0	0	0	0	11	
	TOTALE	373	6	0	0	11	0	0	0	0	0	11	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	66	1	1	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	
	TOTALE	67	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZION	ETICHETTATURA E PRESENTAZION	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	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)	327	28	0	0	0	0	28	1	0	0	0	29
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	51	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	667	42	6	0	0	0	0	0	52	0	0	58
	TOTALE	1064	71	7	0	0	0	28	1	52	0	0	88
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	89	0	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	0
03 05	Molluschi gasteropodi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	685	39	0	0	67	0	0	3	0	0	0	70
03 08	Molluschi cefalopodi	191	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	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	69	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1078	40	0	2	67	0	0	3	0	0	0	72
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	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
	TOTALE	2	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		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		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	0
31 00	Coloranti	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
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1	0	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