

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	1	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>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>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	9	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>9</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>	
<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	67	6	0	0	0	0	0	0	5	1	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>67</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>613</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>53</b>	<b>20</b>	<b>0</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: P.A. TRENTO

R 041 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. FARINA GIOVANNI

TELEFONO: 0461 822458

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

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				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	28	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	0
04 01 05	Panna	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2	0	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	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	90	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>230</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>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	28	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
	<b>TOTALE</b>	<b>28</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						COMPOSIZION	ETICHETTATURA E PRESENTAZION	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)	263	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	45	9	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9
02 04	Altre carni	17	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	333	4	2	1	0	0	0	0	0	0	1	4
	<b>TOTALE</b>	<b>658</b>	<b>16</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>16</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
03 02	Teleostei	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	17	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	7	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
03 07													
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	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>105</b>	<b>2</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>1</b>	<b>2</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	1	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
	<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





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				
<b>19. ADDITIVI</b>													
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
	<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>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	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>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1	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>0</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 UMBRIA**

PAGINA BIANCA



## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE E 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: UMBRIA

R 100 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA ISABELLA CIVES

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

4

	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'	90	466	331	2815	458	498	4188	654	1320
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	52	188	197	1150	146	208	1499	352	610
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	55	339	336	1.659	178	302	1.974	463	804
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	15	5	30	3	3	103	36	29
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	50	449	138	395	4	2	210	157	220
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	4	2	3	0	0	19	3	35
NUMERO INFRAZIONI	0	8	2	24	3	1	49	22	27
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	6	0	1	0	0	13		10
c) composizione	0	1	0	1	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	2	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	2	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	3	2	3	0	2	58	13	7
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	0	12	6	18	0	35	42	2	27
b) notizie di reato	0	2	0	3	0	0	12	1	3

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: UMBRIA R 100 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. G. GUAITINI TELEFONO:  
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

	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'	10.101	232	170	1.445	665	488	1.505	443	1.034
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.744	230	162	1.174	571	315	438	242	553
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	9.202	7.045	2.374	2.519	1.012	365	642	261	1.091
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	34	15	4	57	1	2	7	0	53
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	680	3.092	2.725	383	0	0	7	5	167
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	45	13	2	22	0	0	1	0	27
NUMERO INFRAZIONI	19	5	2	46	0	0	0	0	45
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	2	0	0	0	0	7	0	0
c) composizione	6	1	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	1	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	1	0	0	0	1	0	0	0
f) altro	17	3	0	28	0	1	1	0	21
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	33	19	3	37	0	2	2	0	28
b) notizie di reato	2	3	0	3	1	0	0	0	5

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:

UMBRIA

R 100 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: A.R.P.A.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 1

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				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	0	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	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>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	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	
	<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		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)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	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>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	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	
03 03	Filetti e trance di pesce	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	
03 06	Molluschi bivalvi	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	
03 08	Molluschi cefalopodi	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	
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	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	
	<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>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	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	
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	74	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	
15 07 01 0	Olio di oliva	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	65	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>74</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>2</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





CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		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	6	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>6</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	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>34</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>732</b>	<b>4</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>4</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: UMBRIA

R 100 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: G. GUAITINI

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

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				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	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	
04 01 03	Latte UHT	74	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	5	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	14	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	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	345	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>507</b>	<b>1</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>1</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>48</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>	