

MOD. B

ANNO 1998

**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

R1600000  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: ROSA M. GIOVANNA

TELEFONO: 0997307604

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

(codice)

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				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	71	2							2		1	3
04 01 02	Latte pastorizzato	35											0
04 01 03	Latte UHT	56	1							1			1
04 01 04	Latte sterilizzato	2											0
04 01 05	Panna	12											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	47	1							1			1
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	56	2			1				1		1	3
04 07	Formaggi, latticini	454	28	4		4				19	19		46
	<b>TOTALE</b>	<b>733</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>54</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio												0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												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>

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)	279	9		2	7						9	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	63	2	2								2	
02 04	Altre carni	11										0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	646	12	3		8					1	12	
	<b>TOTALE</b>	<b>999</b>	<b>23</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>23</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	43										0	
03 02	Teleostei	32										0	
03 03	Filetti e trance di pesce	35	3					3				3	
03 05	Molluschi gasteropodi	20										0	
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07		531	9			9						9	
03 08	Molluschi cefalopodi	471										0	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei	7										0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	40										0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	101	4			2		2				4	
	<b>TOTALE</b>	<b>1280</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo											0	
15 01	Grassi alimentari animali	1										0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini											0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	351	39						15	38	1	54	
15 07 01 001	Olio di oliva	81	5						3	5		8	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	206	14						9	13	1	23	
15 12	Oli e grassi idrogenati	1										0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	5							15			15	
	<b>TOTALE</b>	<b>645</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>56</b>	<b>2</b>	<b>100</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 ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	16											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	200	9			3			2		4		9
21 03	Prep. per salse e salse	55											0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	17	2							1			2
	<b>TOTALE</b>	<b>289</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>11</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	58											0
11 00	Prodotti della macinazione	65	4			3				1			4
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	400	55						45	40			85
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	317	10	1	1	6			2				10
19 03 01	Paste alimentari secche	212	13							13			13
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	35	2							2			2
19 03 03	Paste alimentari speciali	128	8							7	1		8
	<b>TOTALE</b>	<b>1215</b>	<b>92</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>48</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>122</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	1748	46			39			7				46
08 00	Frutta	291	2						2				2
	<b>TOTALE</b>	<b>2039</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	76	1			1							1
25 00	Sale da cucina	5	1						1				1
	<b>TOTALE</b>	<b>81</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	84											0
22 02	Altre bevande non alcoliche	202	4			3			8				11
	<b>TOTALE</b>	<b>286</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</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				
11. VINO													
22 04	Mosti	18										0	
22 05	Vini di uve fresche	238	5							5		5	
	TOTALE	256	5	0	0	0	0	0	0	5	0	5	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	56										0	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	13										0	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele											0	
22 08	Alcole etilico	1										0	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	15	2			1				1		2	
	TOTALE	85	2	0	0	1	0	0	0	1	0	2	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	68										0	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	17	1							1		1	
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	67										0	
04 10	Miele	11										0	
	TOTALE	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	36										0	
	TOTALE	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	461	5	1		3				1		5	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	89	1							1		1	
	TOTALE	89	1	0	0	0	0	0	1	0	0	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				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	192	7						7	7		14	
31 00	Coloranti	7										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>199</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	332	21	15		6						21	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	23										0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	74	1							1		1	
	<b>TOTALE</b>	<b>97</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>1</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

MOD. B

ANNO 1998

## 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

R1600000  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: ROSA M. GIOVANNA

TELEFONO: 0997307604

TIPO DI STRUTTURA: 10800000  
(codice)

DESCRIZIONE: I.Z.S.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

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>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	56											0
04 01 02	Latte pastorizzato	10											0
04 01 03	Latte UHT	13											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	3											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	10											0
04 04	Siero di latte	9											0
04 05	Burro	18											0
04 07	Formaggi, latticini	293	6		1	7							8
	TOTALE	415	6	0	1	7	0	0	0	0	0	0	8
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	131	1	1									1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	131	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	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				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	709	9	1				6	1		1	9	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	56	1	1								1	
02 04	Altre carni	215										0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1183	66	32					10		24	66	
	<b>TOTALE</b>	<b>2163</b>	<b>76</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>76</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	58	3						3			3	
03 02	Teleostei	137	3					3				3	
03 03	Filetti e trance di pesce	12	1						1			1	
03 05	Molluschi gasteropodi	2										0	
03 06	Molluschi bivalvi											0	
03 07		926	28	1		26			1			28	
03 08	Molluschi cefalopodi	499										0	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei	20										0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	46	2		2				1			3	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	10										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>1710</b>	<b>37</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	2										0	
15 01	Grassi alimentari animali											0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini											0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi											0	
15 07 01 001	Olio di oliva											0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine											0	
15 12	Oli e grassi idrogenati											0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto											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>	

(\*) 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				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	1										0	
31 00	Coloranti	1										0	
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	380	1	1								1	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove											0	
	TOTALE	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

**BASILICATA**

MOD. A

ANNO 1998

**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: **BASILICATA**

170

(codice)

NOME DEL REFERENTE: ANGELO RAFFAELE RINALDI

TELEFONO: 0971448835

TIPO DI STRUTTURA: .....

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	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'	579	404	363	4345	268	295	1473	162	673
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	364	144	256	3750	171	190	1164	128	463
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	539	138	284	3756	119	165	1280	116	415
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI			10	54			59		12
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	42	32	41	204			25		52
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI			9	31					
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale		1		26		1	30		7
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				1					1
e) etichettatura e presentazione				2		1			
f) altro				2			13		5
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	32			10		3	54		9
b) notizie di reato	1		7	23			4		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

ANNO 1998

**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: **BASILICATA**

170

(codice)

NOME DEL REFERENTE: ANGELO RAFFAELE RINALDI

TELEFONO: 0971448835

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: SERV. VETERINARIO  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	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'	7791	206	60	2747	903	828	636	215	430
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7141	206	60	2261	352	741	503	159	423
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	33379	1038	298	6225	326	794	475	148	3749
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	31	13	5	37	5	7	10	5	180
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	77	221	67	175	5		13	27	74
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		4	1	2			2		
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale		5	10	40	5	6	5	4	1
b) igiene (HACCP formazione personale)		90	30	350	430		120	50	10
c) composizione		10	15						
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione		15	9	37			12	3	3
f) altro		30	10	37	10	25	10	8	5
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	8	2		23		4	4	1	
b) notizie di reato	1	17		2		6	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.



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)											0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie											0	
02 04	Altre carni											0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	6										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>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci											0	
03 02	Teleostei											0	
03 03	Filetti e trance di pesce	5										0	
03 05	Molluschi gasteropodi											0	
03 06	Molluschi bivalvi											0	
03 07												0	
03 08	Molluschi cefalopodi											0	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei											0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	2										0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi											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>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo											0	
15 01	Grassi alimentari animali											0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini											0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	112									2	2	
15 07 01 001	Olio di oliva	39										0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	51									2	2	
15 12	Oli e grassi idrogenati										1	1	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto											0	
	<b>TOTALE</b>	<b>112</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>	<b>3</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