

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	673	14	14	0	0	0	0	0	0	0	14	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	133	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	
02 04	Altre carni	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	234	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	1041	15	15	0	0	0	0	0	0	0	15	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
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	7	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	3	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	10	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	
	TOTALE	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
5. GRASSI ED OLI													
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	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	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	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	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	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 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	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	
	TOTALE	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	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21. ALTRI ALIMENTI													
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	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOT REGIONALE	2698	31	26	1	4	0	0	0	0	0	31	

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 CALABRIA

PAGINA BIANCA

MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

MINISTERO DELLA SALUTEDIREZIONE 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: CALABRIA

R 180 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. BRUNO LOGOZZO

TELEFONO: 0961 856226

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE:

SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

11

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

3

	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'	(34)*	95	107	648	202	276	822	29	383
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	(22.220)*	63	79	455	77	40	322	29	176
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	(14.005)*	100	91	323	77	78	365	26	226
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	103	8	7	20	6	0	28	5	21
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	497	7	13	112	0	6	0	8	0
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	1	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	3	10	11	28	6	0	35	9	21
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	0	1	2	0	0	2	0	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	12	5	1	19	1	7	18	5	20
b) notizie di reato	16	1	1	0	0	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.

***Dati non compresi nella elaborazione finale dei totali in quanto inattendibili.**

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

MINISTERO DELLA SALUTEDIREZIONE 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: CALABRIA R 180 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.MAROZZO DANTE TELEFONO: 0961 856538

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: SV

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 11

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 7

	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'	1.682	162	112	2.392	138	247	609	153	744
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.682	168	107	2.228	146	232	456	127	740
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.355	465	513	2.754	110	200	904	173	1.515
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	5	17	4	240	19	7	98	10	59
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	11.559	122	74	220	0	0	36	29	164
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	65	1	0	4	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	4	4	16	176	5	7	16	17	73
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	42	50	645	15	2	105	48	58
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	2	0	14	0	0	0	0	10
f) altro	0	0	4	43	0	0	18	0	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	12	11	3	154	0	0	8	0	0
b) notizie di reato	2	1	2	4	0	0	2	5	0

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: CALABRIA

R 180 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. BRUNO LOGOZZO

TELEFONO: 0961/856526

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 3

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 2

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	3	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	21	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	2	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	3	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	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	5	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	5	1	1	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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
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	9	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
	TOTALE	9	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
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	2	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	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
5. GRASSI ED OLI													
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	49	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	
15 07 01 001	Olio di oliva	32	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 12	Oli e grassi idrogenati	8	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	
	TOTALE	57	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	

(*) 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				
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	9	2	0	0	1	0	1	0	0	0	2	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	77	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
21 03	Prep. per salse e salse	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	99	3	0	0	1	0	1	0	0	1	3	
7. CEREALI E PRODOT. DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
11 00	Prodotti della macinazione	7	2	0	0	0	0	0	0	0	2	2	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	39	3	0	0	0	0	0	0	0	3	3	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	92	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
19 03 01	Paste alimentari secche	63	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 03	Paste alimentari speciali	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	217	8	0	0	2	0	0	0	0	6	8	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
08 00	Frutta	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 02	Altre bevande non alcoliche	43	3	0	0	0	0	0	0	0	3	3	
	TOTALE	63	3	0	0	0	0	0	0	0	3	3	

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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 05	Vini di uve fresche	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	12	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	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 10	Miele	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16. FRUTTA													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	142	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	142	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	11	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				
19. ADDITIVI													
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	
	TOTALE	1	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	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21. ALTRI ALIMENTI													
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	53	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
	TOTALE	53	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
	TOT REGIONALE	867	20	1	0	5	0	1	0	0	0	20	

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: CALABRIA

R 180 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR BRUNO LOGOZZO

TELEFONO: 0961/856526

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 3

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 3

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	56	7	0	0	7	0	0	0	0	0	7	
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	1417	242	2	0	240	0	0	0	0	0	242	
	TOTALE	1473	249	2	0	247	0	0	0	0	0	249	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	292	13	5	0	8	0	0	0	0	0	13	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	292	13	5	0	8	0	0	0	0	0	13	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	679	30	0	0	30	0	0	0	0	0	0	30
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	181	6	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
02 04	Altre carni	308	10	1	0	9	0	0	0	0	0	0	10
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	805	37	8	0	29	0	0	0	0	0	0	37
	TOTALE	1973	83	9	0	74	0	0	0	0	0	0	83
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	128	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
03 03	Filetti e trance di pesce	6	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	42	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	2	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	30	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	201	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	411	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	10
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	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
	TOTALE	0	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

