

| CODICI | CLASSI ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONI | 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) | 5 | 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 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 16 01 (*) | Carni lavorate o comunque preparate | 72 | 3 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | |
| | TOTALE | 78 | 3 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | |
| 4. PESCICOLI, CROSTACEI, MOLLUSCHI | | | | | | | | | | | | | |
| 03 01 | Selaci | 1 | 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 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 03 06 | Molluschi bivalvi | 7 | 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 | 64 | 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 | 78 | 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 | 308 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 13 | |
| 15 07 01 001 | Olio di oliva | 68 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | |
| 15 07 03 001 | Olio di oliva extravergine | 155 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 0 | 4 | 12 | |
| 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 | 308 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 13 | |

(*) 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 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 31 00 | Coloranti | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | TOTALE | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI | | | | | | | | | | | | | |
| 34 00 | Materiali a contatto con gli alimenti | 294 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| | TOTALE | 294 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| 21. ALTRI ALIMENTI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 11 | Prodotti commestibili animali, non nominati altrove | 0 | 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 | 0 |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | TOT REGIONALE | 5129 | 118 | 1 | 0 | 41 | 8 | 4 | 16 | 18 | 0 | 30 | 118 |

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 LIGURIA

PAGINA BIANCA

MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

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: LIGURIA R 070 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR DANILO DELLACASAGRANDE TELEFONO: 010 5484958

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. sanitana (cod. 06) | pubblica (cod. 07) | collettiva (cod. 08) | |
| NUMERO DI UNITA' | 135 | 669 | 1.037 | 9.228 | 193 | 260 | 9.544 | 1.166 | 3.213 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 51 | 416 | 375 | 2.723 | 49 | 81 | 4.135 | 571 | 1.984 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 28 | 484 | 530 | 3.494 | 49 | 81 | 4.512 | 767 | 2.118 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 0 | 45 | 72 | 527 | 6 | 4 | 1.074 | 109 | 339 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 21 | 382 | 199 | 715 | 4 | 0 | 511 | 299 | 798 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 0 | 13 | 5 | 46 | 3 | 0 | 50 | 30 | 70 |
| NUMERO INFRAZIONI | 0 | 55 | 115 | 703 | 6 | 5 | 1.244 | 149 | 333 |
| a) igiene generale | | | | | | | | | |
| b) igiene (HACCP, formazione personale) | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 3 | 0 | 1 |
| c) composizione | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 1 | 1 |
| d) contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| e) etichettatura e presentazione | 0 | 2 | 6 | 64 | 0 | 0 | 10 | 0 | 17 |
| f) altro | 0 | 10 | 14 | 70 | 0 | 1 | 141 | 37 | 68 |
| PROVVEDIMENTI | | | | | | | | | |
| a) amministrativi | 0 | 42 | 87 | 456 | 2 | 6 | 520 | 69 | 129 |
| b) notizie di reato | 0 | 13 | 4 | 3 | 0 | 0 | 73 | 16 | 21 |

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 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: LIGURIA R 070 00 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR PAOLO DI IORIO TELEFONO: 010 5485239

TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOM 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' | 5.761 | 138 | 214 | 2.858 | 360 | 1.479 | 6 | 30 | 980 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 2.640 | 157 | 296 | 2.166 | 201 | 826 | 192 | 79 | 874 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 5.934 | 5.606 | 4.786 | 4.096 | 207 | 855 | 564 | 148 | 1.673 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 20 | 18 | 11 | 187 | 5 | 10 | 68 | 12 | 23 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 223 | 549 | 352 | 484 | 1 | 9 | 38 | 51 | 142 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 1 | 19 | 3 | 13 | 0 | 0 | 2 | 1 | 1 |
| NUMERO INFRAZIONI | 0 | 18 | 5 | 93 | 3 | 6 | 48 | 12 | 15 |
| a) igiene generale | | | | | | | | | |
| b) igiene (HACCP, formazione personale) | 0 | 1 | 1 | 15 | 0 | 1 | 17 | 1 | 4 |
| 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 | 1 | 1 | 21 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| f) altro | 17 | 25 | 103 | 43 | 13 | 8 | 10 | 3 | 2 |
| PROVVEDIMENTI | | | | | | | | | |
| a) amministrativi | 45 | 43 | 101 | 163 | 10 | 12 | 29 | 15 | 13 |
| b) notizie di reato | 3 | 6 | 7 | 8 | 0 | 0 | 10 | 3 | 6 |

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: LIGURIA

R 070 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. DANILO DELLACASAGRANDE

TELEFONO: 010 5484958

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

(codice)

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 |
|-------------------------------------|--|---------------------|----------|-----------------|------------|------------|--------------------|----------|-------------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | | | | 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 | 79 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 04 01 03 | Latte UHT | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 04 01 04 | Latte sterilizzato | 4 | 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 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 04 03 | Latte e crema coagulati, yogurt | 25 | 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 | 121 | 9 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 3 | |
| | TOTALE | 264 | 9 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 3 | |
| 2. UOVA E OVOPRODOTTI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 08 | Uova di volatili in guscio | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 04 09 | Uova di volatili sgusciate, tuorli | 58 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 62 | 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) | 77 | 9 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | 9 |
| 02 02 | Volatili da cortile e loro frattaglie | 15 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 3 | 5 |
| 02 04 | Altre carni | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 16 01 (*) | Carni lavorate o comunque preparate | 81 | 6 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 6 |
| | TOTALE | 174 | 20 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 7 | 1 | 0 | 9 | 20 |
| 4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI | | | | | | | | | | | | | |
| 03 01 | Selaci | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 03 02 | Teleostei | 11 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| 03 03 | Filetti e trance di pesce | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 03 05 | Molluschi gasteropodi | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 03 06 | Molluschi bivalvi | 30 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 03 08 | Molluschi cefalopodi | 21 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 03 09 | Echinodermi | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 03 10 | Crostacei | 17 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 16 04 | Preparazioni e conserve di pesce | 119 | 1 | 1 | 0 | 0 | 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 | 237 | 9 | 2 | 0 | 3 | 0 | 0 | 5 | 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 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 15 04 | Grassi e oli di pesce e marimiferi marini | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 15 07 (**) | Oli vegetali fluidi o concreti, greggi | 230 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 7 | 0 | 0 | 8 |
| 15 07 01 001 | Olio di oliva | 55 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 15 07 03 001 | Olio di oliva extravergine | 105 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 |
| 15 12 | Oli e grassi idrogenati | 20 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 15 13 | Margarina, imitazione dello strutto | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | TOTALE | 255 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 7 | 0 | 0 | 9 |

(*) 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 | | | | |
| 6. ZUPPE, BRODI, SALSE | | | | | | | | | | | | | |
| 16 03 | Estratti di carne e di pesce | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 20 01 | Prep. di ortaggi con aceto | 63 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| 20 02 | Preparazioni di ortaggi senza aceto | 119 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 21 03 | Prep. per salse e salse | 183 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 39 | 0 | 0 | 3 | 43 |
| 22 10 | Aceti commestibili e succedanei | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | TOTALE | 373 | 43 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 40 | 0 | 0 | 3 | 46 |
| 7. CEREALI E PRODOT. DELLA PANETTERIA | | | | | | | | | | | | | |
| 10 00 | Cereali | 31 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11 00 | Prodotti della macinazione | 79 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 7 | 0 | 1 | 10 |
| 19 07 | Pane, altri prodotti della panetteria | 264 | 40 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 23 | 15 | 0 | 40 |
| 19 08 | Prodotti di pasticceria e biscotti | 283 | 7 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 1 | 3 | 0 | 7 |
| 19 03 01 | Paste alimentari secche | 51 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 3 |
| 19 03 02 | Paste alimentari all'uovo | 61 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 1 | 0 | 5 |
| 19 03 03 | Paste alimentari speciali | 80 | 5 | 1 | 0 | 3 | 0 | 0 | 1 | 17 | 0 | 0 | 22 |
| | TOTALE | 849 | 70 | 1 | 0 | 7 | 0 | 0 | 5 | 53 | 20 | 1 | 87 |
| 8. FRUTTA E VERDURE | | | | | | | | | | | | | |
| 07 00 | Legumi, ortaggi, radici, tuberi | 155 | 5 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| 08 00 | Frutta | 135 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | TOTALE | 290 | 6 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 6 |
| 9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE' | | | | | | | | | | | | | |
| 09 00 | Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche | 186 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 25 00 | Sale da cucina | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | TOTALE | 187 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 10. BEVANDE NON ALCOLICHE | | | | | | | | | | | | | |
| 20 07 | Succhi e nettari di frutta | 48 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 |
| 22 02 | Altre bevande non alcoliche | 76 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | TOTALE | 124 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 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 | Metalli pesanti | Altre | | | | |
| 11. VINO | | | | | | | | | | | | | |
| 22 04 | Mosti | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 22 05 | Vini di uve fresche | 149 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 4 | 1 | |
| | TOTALE | 153 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 4 | 1 | |
| 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 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 22 09 | Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 13. GELATI E DESSERT | | | | | | | | | | | | | |
| 21 05 | Gelati e dessert | 569 | 5 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 569 | 5 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | |
| 14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO | | | | | | | | | | | | | |
| 18 00 | Cacao e preparazioni a base di cacao | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 15. DOLCIUMI | | | | | | | | | | | | | |
| 17 00 | Zuccheri e prodotti a base di zuccheri | 44 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| 04 10 | Miele | 24 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 68 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| 16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI | | | | | | | | | | | | | |
| 08 06 | Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca | 140 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 140 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | |
| 17. PIATTI PREPARATI | | | | | | | | | | | | | |
| 21 06 | Preparazioni gastronomiche | 801 | 26 | 0 | 10 | 11 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 801 | 26 | 0 | 10 | 11 | 0 | 0 | 5 | 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) | 29 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 29 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 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 | 4 | 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 | 4 | 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 | 130 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 130 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 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 | 71 | 8 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 8 | |
| | TOTALE | 72 | 8 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 8 | |
| | TOT REGIONALE | 4829 | 221 | 4 | 12 | 39 | 1 | 4 | 70 | 69 | 26 | 242 | |

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: LIGURIA

R070 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR PAOLO DI IORIO

TELEFONO: 010/5485239

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

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 |
|-------------------------------------|--|---------------------|-----------|-----------------|------------|------------|--------------------|----------|-------------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| | | | | 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 | 3091 | 12 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 |
| 04 01 02 | Latte pastorizzato | 0 | 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 | 0 |
| 04 01 04 | Latte sterilizzato | 0 | 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 | 0 |
| 04 02 | Latte e crema di latte, concentrati | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 04 03 | Latte e crema coagulati, yogurt | 125 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 04 04 | Siero di latte | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 04 05 | Burro | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 04 07 | Formaggi, latticini | 557 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | TOTALE | 3801 | 12 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 |
| 2. UOVA E OVOPRODOTTI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 08 | Uova di volatili in guscio | 36 | 1 | 1 | 0 | 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 | 0 |
| | TOTALE | 37 | 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 | | | | |
| 3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME | | | | | | | | | | | | | |
| 02 01 | Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine) | 1671 | 4 | 3 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | |
| 02 02 | Volatili da cortile e loro frattaglie | 166 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| 02 04 | Altre carni | 1427 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 16 01 (*) | Carni lavorate o comunque preparate | 423 | 3 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | |
| | TOTALE | 3687 | 8 | 5 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | |
| 4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI | | | | | | | | | | | | | |
| 03 01 | Selaci | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 03 02 | Teleostei | 1035 | 4 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | |
| 03 03 | Filetti e trance di pesce | 324 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 03 05 | Molluschi gasteropodi | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 03 06 | Molluschi bivalvi | 292 | 4 | 1 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | |
| 03 07 | Molluschi cefalopodi | 3118 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 2 | 0 | 0 | 12 | |
| 03 09 | Echinodermi | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 03 10 | Crostacei | 2430 | 10 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 10 | |
| 16 04 | Preparazioni e conserve di pesce | 491 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 16 05 | Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi | 908 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 8600 | 30 | 2 | 2 | 5 | 0 | 10 | 11 | 0 | 0 | 30 | |
| 5. GRASSI ED OLI | | | | | | | | | | | | | |
| 02 05 | Lardo | 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 | |
| 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 | 1 | 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

