



CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI				
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE										
		Totali	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	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				
	<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>TOT REGIONALE</b>	<b>7589</b>	<b>488</b>	<b>171</b>	<b>255</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>489</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 FRIULI VENEZIA GIULIA**

## MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

## 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: FRIULI - VENEZIA GIULIA R 060 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA NORA COPPOLA TELEFONO: 040 3775573

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingresso (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'	54	917	228	1.369	10	96	3.720	522	1.266
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	19	116	103	682	1	28	1.460	510	339
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	19	145	347	703	1	29	2.299	549	462
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	-	31	36	127	-	2	484	213	119
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	10	91	68	169			87	85	449
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		5	-	8			5	3	63
NUMERO INFRAZIONI		7	1	15			92	15	26
a) igiene generale		-	-	1			5	1	-
b) igiene (HACCP, formazione personale)		-	-	-			-	-	-
c) composizione		1	-	-			-	-	-
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		-	-	-			-	-	-
e) etichettatura e presentazione		3	-	-			-	-	-
f) altro		11	5	72		1	199	130	35
PROVVEDIMENTI amministrativi		30	17	120		1	280	155	108
b) notizie di reato		4	-	11		-	13	4	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.

**MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA****ANNO 2000****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: REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA R 060 000 0  
 (codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. RENATO COASSIN TELEFONO: 040 3775559

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

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'	6.405	300	105	1.156	229	663	688	145	935
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.863	360	98	964	369	500	233	98	875
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	11.109	10.113	1.166	2.789	61	573	184	61	2.595
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	284	108	16	66	-		11	3	62
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	914	479	37	271	-		76	10	260
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	72	62	1	8	-		5	2	18
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	29	26	5	25	-	1	4		37
b) igiene (HACCP, formazione personale)	13	28	9	18			1		39
c) composizione	1	3		3			2		3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	183	1		8					1
e) etichettatura e presentazione	1	4		2		1	2		2
f) altro	54	13	1	21					13
PROVVEDIMENTI amministrativi	187	38	20	82		4	11		87
b) notizie di reato	4	5	3	4			2		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.

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: REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA R 060 000 0  
(codice)

**NOME DEL REFERENTE:** DR.SSA NORA COPPOLA      **TELEFONO:** 040 377573  
**TIPO DI STRUTTURA:** DESCRIZIONE: ARPA

**NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:** 1

**NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:**

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>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>																	
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	145	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1			
02 02	Volatile da cortile e loro frattaglie	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
02 04	Altre carni	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	168	12	4	1	2	0	0	0	1	4	0	0	12			
	<b>TOTALE</b>	<b>342</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>			
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>																	
03 01	Selaci	2	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1			
03 02	Teleostei	55	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1			
03 03	Filetti e trance di pesce	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 05	Molluschi gasteropodi	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 06	Molluschi bivalvi	164	28	1	0	29	0	0	0	0	0	0	0	30			
03 07														0			
03 08	Molluschi cefalopodi	3	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	0			
03 10	Crostatei	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	156	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4			
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>479</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>29</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>			
<b>5. GRASSI ED OLI</b>																	
02 05	Lardo	0	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	0			
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	52	3	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	3			
15 07 01 001	Olio di oliva	22	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1			
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	30	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2			
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>55</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE	ETICHETTATURA	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI					
		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE													
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre									
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>																		
16 03	Estratti di carne e di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
21 03	Prep. per salse e salse	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	<b>TOTALE</b>	<b>33</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>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>																		
10 00	Cereali	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
11 00	Prodotti della macinazione	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	30	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1				
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	260	12	0	0	16	0	0	0	0	0	0	0	16				
19 03 01	Paste alimentari secche	8	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1				
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	7	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2				
19 03 03	Paste alimentari speciali	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	<b>TOTALE</b>	<b>339</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>				
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>																		
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	65	3	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	3				
08 00	Frutta	89	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	<b>TOTALE</b>	<b>154</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>				
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>																		
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	39	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1				
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	<b>TOTALE</b>	<b>39</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>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>				
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>																		
20 07	Succhi e nettari di frutta	21	3	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	3				
22 02	Altre bevande non alcoliche	26	5	0	0	0	0	0	1	1	2	1	0	5				
	<b>TOTALE</b>	<b>47</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>8</b>				

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE	ETICHETTATURA	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI				
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE										
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
<b>11. VINO</b>																	
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
22 05	Vini di uve fresche	158	8	0	0	0	0	0	5	3	0	0	0	8			
	<b>TOTALE</b>	<b>158</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>			
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>																	
22 03	Birra	10	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1			
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	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	0	0			
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>10</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>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>			
<b>13. GELATI E DESSERT</b>																	
21 05	Gelati e dessert	10	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1			
	<b>TOTALE</b>	<b>10</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>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>			
<b>14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO</b>																	
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1			
	<b>TOTALE</b>	<b>1</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>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>			
<b>15. DOLCIUMI</b>																	
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
04 10	Miele	39	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	2			
	<b>TOTALE</b>	<b>45</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>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>			
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>																	
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	35	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3			
	<b>TOTALE</b>	<b>35</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>			
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>																	
21 06	Preparazioni gastronomiche	289	13	0	2	12	0	0	0	0	0	0	0	14			
	<b>TOTALE</b>	<b>289</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>			
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>																	
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	11	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1			
33 00																	
	<b>TOTALE</b>	<b>11</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>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>			

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI					
		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE													
		Totali	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	0				
31 00	Coloranti	1	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>	<b>0</b>				
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>																		
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	177	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	<b>TOTALE</b>	<b>177</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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4				
	<b>TOTALE</b>	<b>8</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>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>				
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>2402</b>	<b>109</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>61</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>21</b>	<b>3</b>	<b>124</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:** FRIULI VENEZIA GIULIA

R 060 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA G. CONDEERA

**TELEFONO: 049 8930380-0434 44405**

**TIPO DI STRUTTURA:**

**DESCRIZIONE:**

(codice)

**NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:**

#### **NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:**

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>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>																
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	32	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0		
02 02	Volatile da cortile e loro frattaglie	6	0	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	0	0		
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	50	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0		
	<b>TOTALE</b>	<b>88</b>	<b>3</b>	<b>3</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>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>																
03 01	Selaci	1	0	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	0	0		
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	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	0		
03 06	Molluschi bivalvi	37	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0		
03 07																
03 08	Molluschi cefalopodi	0	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	0		
03 10	Crostacei	0	0	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	0	0		
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	<b>TOTALE</b>	<b>38</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>			
<b>5. GRASSI ED OLI</b>																
02 05	Lardo	0	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	0		
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	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	0		
15 07 01 001	Olio di oliva	0	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	0		
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	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	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>			

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)





CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI				
		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE												
		Totali	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	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				
	<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>TOT REGIONALE</b>	<b>185</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</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 INVIAUTO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE