

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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	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	7589	488	171	255	15	0	1	30	8	9	489	

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)
			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'	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									
b) igiene (HACCP, formazione personale)		-	-	1			5	1	-
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

(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	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	31	2	0	0	0	0	0	0	2	2	4	
04 01 03	Latte UHT	16	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	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	11	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	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	46	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
	TOTALE	136	2	0	0	0	0	0	0	2	2	5	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	33	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	
	TOTALE	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	145	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	17	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
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	168	12	4	1	2	0	0	0	1	4	0	12
	TOTALE	342	13	5	1	2	0	0	0	1	4	0	13
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	2	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
03 02	Teleostei	55	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
03 03	Filetti e trance di pesce	30	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
03 06	Molluschi bivalvi	164	28	1	0	29	0	0	0	0	0	0	30
03 07	Molluschi cefalopodi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	3	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	4	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	4
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	479	30	1	4	29	0	2	0	0	0	0	36
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	52	3	0	0	0	0	0	0	2	1	0	3
15 07 01 001	Olio di oliva	22	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	30	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
15 12	Oli e grassi idrogenati	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
	TOTALE	55	3	0	0	0	0	0	0	2	1	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	2	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	
21 03	Prep. per salse e salse	4	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	
	TOTALE	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	10	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	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	30	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	260	12	0	0	16	0	0	0	0	0	16	
19 03 01	Paste alimentari secche	8	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	7	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
19 03 03	Paste alimentari speciali	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	339	16	0	0	18	0	0	0	1	1	20	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	65	3	0	0	0	0	0	1	0	2	3	
08 00	Frutta	89	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	154	3	0	0	0	0	0	1	0	2	3	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	39	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	39	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	21	3	0	0	0	0	0	0	1	2	3	
22 02	Altre bevande non alcoliche	26	5	0	0	0	0	0	1	1	2	5	
	TOTALE	47	8	0	0	0	0	0	1	2	4	8	

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	158	8	0	0	0	0	0	5	3	0	0	
	TOTALE	158	8	0	0	0	0	0	5	3	0	0	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	10	1	0	0	0	0	0	1	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	10	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	10	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
	TOTALE	10	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
	TOTALE	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 10	Miele	39	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	
	TOTALE	45	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	35	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	
	TOTALE	35	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	289	13	0	2	12	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	289	13	0	2	12	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	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
	TOTALE	11	1	0	0	0	0	0	0	0	1	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	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	
	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	177	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	177	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	2	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	4	4	
	TOTALE	8	4	0	0	0	0	0	0	0	4	4	
	TOT REGIONALE	2402	109	6	7	61	3	2	10	11	21	124	

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. CONEDERA

TELEFONO:049 8930380-0434 44405

TIPO DI STRUTTURA: (codice)

DESCRIZIONE: I.Z.S

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				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
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	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	4	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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	32	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	6	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
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	50	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	88	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	1	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
03 03	Filetti e trance di pesce	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
03 06	Molluschi bivalvi	37	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
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	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
	TOTALE	38	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
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.)

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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	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	165	5	3	0	2	0	0	0	0	0	5	

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