

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	32	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
	TOTALE	33	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	984	3	0	0	1	0	0	2	0	0	0	3
	TOTALE	984	3	0	0	1	0	0	2	0	0	0	3
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	6	2	0	0	5	0	0	0	0	0	0	5
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	279	9	0	0	4	0	0	3	0	0	2	9
	TOTALE	285	11	0	0	9	0	0	3	0	0	2	14
	TOT REGIONALE	8412	824	11	20	614	87	8	87	155	58	14	1054

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: LOMBARDIA

R 030 000 0
(codice)NOME DEL REFERENTE:
TIPO DI STRUTTURA:TELEFONO:
DESCRIZIONE: I.Z.S

(codice)
NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 10
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 10

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	744	179	0	0	24	1	0	4	154	0	0	183
04 01 02	Latte pastorizzato	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	8	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	0
04 05	Burro	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	429	6	0	4	4	0	0	0	0	0	0	8
	TOTALE	1344	185	0	4	28	1	0	4	154	0	0	191
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	269	3	1	0	0	0	0	0	2	0	0	3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	278	3	1	0	0	0	0	0	2	0	0	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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	786	8	3	3	0	0	0	0	2	0	0	8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	63	8	4	1	0	0	0	0	4	0	0	9
02 04	Altre carni	157	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1866	50	17	15	3	0	0	0	24	0	0	59
	TOTALE	2872	68	26	19	3	0	0	0	30	0	0	78
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	12	6	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6
03 02	Teleostei	28	6	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6
03 03	Filetti e trance di pesce	161	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2
03 05	Molluschi gasteropodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	172	22	2	0	25	0	0	0	0	0	0	27
03 07	Molluschi cefalopodi	21	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	56	6	0	0	0	0	0	0	3	0	3	6
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	92	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	45	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
	TOTALE	588	46	2	0	25	0	15	0	6	0	3	51
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	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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	1	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	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOT REGIONALE	5602	307	33	24	56	1	15	4	192	0	3	

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 MARCHE

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: MARCHE R 110 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. BACCHETTA TELEFONO: 071 8064110

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	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'	270	625	853	5.209	377	480	8.822	1.187	1.989
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	47	291	305	2.615	112	115	3.577	815	875
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	45	360	709	8.508	112	131	6.334	1.254	1.123
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	28	23	81	5	14	705	116	164
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	18	226	145	574	-	2	171	133	125
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	8	3	9	-	-	-	1	-
NUMERO INFRAZIONI	1	29	2	33	-	-	535	60	116
a) igiene generale	-	-	-	-	-	-	-	-	-
b) igiene (HACCP, formazione personale)	-	6	1	21	-	-	180	61	42
c) composizione	-	-	-	2	-	-	-	-	-
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	-	-	1	-	-	-	-	-
e) etichettatura e presentazione	-	6	-	5	-	-	1	1	-
f) altro	1	14	18	41	3	4	125	42	37
PROVVEDIMENTI amministrativi	2	54	12	118	-	9	919	139	179
b) notizie di reato	-	7	1	11	-	-	8	-	4

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 MARCHE R 110 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.GUGLIELMO D'AUZIO TELEFONO: 071 2805013

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	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'	16.936	553	340	3.548	423	1.819	4.354	879	1.589
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12.455	507	285	2.900	409	1.020	1.152	550	1.190
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	15.212	4.353	922	2.980	325	833	1.232	707	1.705
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	10	38	8	141	2	11	46	21	22
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.643	646	159	380	1	1	118	93	351
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	36	24	1	12		2	15	15	52
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	3	11	1	22		3	19	9	4
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	11		4			14	8	6
c) composizione	4	2		4				2	4
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	1							
e) etichettatura e presentazione		2	2	6		2	1		3
f) altro	7	20	5	18	2	5	24		12
PROVVEDIMENTI amministrativi	33	36	7	49	2	8	63	32	19
b) notizie di reato		16	1	2		1	3		2

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: MARCHE

R 110 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ANNA DURANTI

TELEFONO:

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	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	2	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	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	20	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	181	7	0	1	3	0	0	0	3	0	7	
	TOTALE	258	7	0	1	3	0	0	0	3	0	7	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	105	2	1	0	0	0	0	0	0	1	2	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	134	2	1	0	0	0	0	0	0	1	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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	128	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	78	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	608	15	6	1	0	0	0	0	12	0	0	19
	TOTALE	834	17	8	1	0	0	0	0	12	0	0	21
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	31	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2
03 02	Teleostei	103	6	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6
03 03	Filetti e trance di pesce	29	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2
03 05	Molluschi gasteropodi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	496	16	2	0	20	0	0	0	0	0	0	22
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	71	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	45	4	0	0	0	0	0	0	3	1	0	4
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	131	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	74	3	0	0	0	0	1	0	2	0	0	3
	TOTALE	984	34	2	1	20	0	11	0	5	1	0	40
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	7	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	109	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4
15 07 01 001	Olio di oliva	25	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	61	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	2	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	126	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4

(*) 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
		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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	80	5	0	0	1	0	2	0	2	0	0	5
21 03	Prep. per salse e salse	42	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
	TOTALE	126	5	0	0	1	0	2	0	2	0	0	5
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	67	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	52	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 01	Paste alimentari secche	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	85	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
19 03 03	Paste alimentari speciali	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	361	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	315	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08 00	Frutta	111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	426	0	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	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25 00	Sale da cucina	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	31	4	0	0	1	0	0	0	3	0	0	4
	TOTALE	77	4	0	0	1	0	0	0	3	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				
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	
	TOTALI	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	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOT REGIONALE	4032	87	11	3	31	1	15	4	33	2	100	

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