

**MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO**

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  
ANALISI DEI CAMPIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE PUGLIA R 160 000 0  
(codice)

**NOME DEL REFERENTE:** ROSA M. GIOVANNA **TELEFONO:** 099 7307604  
**TIPO DI STRUTTURA:** **DESCRIZIONE:** P.M.P.  
**(codice)**

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

**NUMERO DI STRUTTURE ECOVIVERI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA**

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>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>																	
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	313	3	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	3			
02 02	Volatile da cortile e loro frattaglie	70	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	468	9	2	1	0	0	0	5	0	1	0	0	9			
	<b>TOTALE</b>	<b>851</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>12</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	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 03	Filetti e tranne di pesce	58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 05	Molluschi gasteropodi	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 06	Molluschi bivalvi	384	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 07																	
03 08	Molluschicefalopodi	177	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	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>779</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>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	381	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
15 07 01 001	Olio di oliva	132	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	216	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	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>385</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.)

(\*\*) 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	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	71	11	0	0	3	0	4	3	1	0	0	0	11				
21 03	Prep. per salse e salse	81	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1				
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	<b>TOTALE</b>	<b>209</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>				
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>																		
10 00	Cereali	111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
11 00	Prodotti della macinazione	89	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1				
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	440	49	0	0	1	0	0	43	5	0	0	0	49				
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	224	15	0	0	0	0	0	11	3	1	0	0	15				
19 03 01	Paste alimentari secche	138	3	0	0	1	0	0	2	0	0	0	0	3				
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	63	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2				
19 03 03	Paste alimentari speciali	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	<b>TOTALE</b>	<b>1114</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>56</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>70</b>				
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>																		
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	1272	7	0	0	1	1	0	5	0	0	0	0	7				
08 00	Frutta	403	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3				
	<b>TOTALE</b>	<b>1675</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>				
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>																		
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	68	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1				
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	<b>TOTALE</b>	<b>68</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>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>																		
20 07	Succhi e nettari di frutta	77	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
22 02	Altre bevande non alcoliche	179	6	0	0	2	0	0	0	1	3	0	0	6				
	<b>TOTALE</b>	<b>256</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</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>19. ADDITIVI</b>																		
29 00	Additivi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
31 00	Coloranti	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	<b>TOTALE</b>	<b>6</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 CONTATO CON GLI ALIMENTI</b>																		
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	329	4	0	0	1	0	0	0	3	3	0	7	7				
	<b>TOTALE</b>	<b>329</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>7</b>				
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>																		
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	45	5	0	0	3	0	0	2	0	0	0	0	5				
	<b>TOTALE</b>	<b>55</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>				
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>7260</b>	<b>138</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>87</b>	<b>17</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>141</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:** PUGLIA

R 160 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ELISA GOFFREDO

**TELEFONO:** 0881 786319

**TIPO DI STRUTTURA:**

**DESCRIZIONE:**

(codice)

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

**NUERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE**

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>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	288	2	0	0	0	0	1	0	1	0	0	2		
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
02 04	Altre carni	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	861	42	2	0	1	0	0	0	48	0	0	51		
	<b>TOTALE</b>	<b>1214</b>	<b>44</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>49</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>53</b>		
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
03 02	Teleostei	79	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
03 03	Filetti e trance di pesce	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
03 05	Molluschi gasteropodi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
03 06	Molluschi bivalvi	547	14	0	0	16	0	0	5	0	0	0	21		
03 07															
03 08	Molluschi céfalopodi	212	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	Crostatei	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	86	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1		
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	<b>TOTALE</b>	<b>972</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>		
<b>5. GRASSI ED OLI</b>															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 01	Grassi alimentari animali	10	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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	<b>TOTALE</b>	<b>11</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												
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
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,	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	<b>TOTALE</b>	<b>9</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>2804</b>	<b>61</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>49</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>78</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 SARDEGNA**

## 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: SARDEGNA R 200 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ANGELA SANNA TELEFONO: 070 6065262

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 8

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 8

	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)	detttaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	-	-	-	-	-	-	-	-	-
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	168	941	366	3.423	165	108	3.725	833	1.108
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	166	1.193	508	4.293	159	108	4.905	1.263	1.326
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	-	69	32	169	3	3	449	78	106
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	69	662	268	453	14		442	287	599
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	-	5	2	12	-		8	6	26
NUMERO INFRAZIONI	-	61	27	98	10	2	422	60	108
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	170	-	60	580			430	36	-
c) composizione					-				2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)					-				-
e) etichettatura e presentazione					6		1		-
f) altro		5	5	26	1	3	84	9	20
PROVVEDIMENTI amministrativi	2	49	21	271	1		372	94	138
b) notizie di reato		14	6	17			15	1	31

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 SARDEGNA R 200 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ANGELA SANNA TELEFONO: 070 6065262

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

8

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 8

	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'									
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.953	229	198	3.806	358	925	589	406	346
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	15.573	9.702	4.898	31.562	479	1.689	1.912	787	1.655
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	4	2	232		2	64	23	8
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3.754	500	130	1.132			4	8	5
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		1	4	36					4
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	1			49			7	1	
b) igiene (HACCP, formazione personale)	116			1			3	2	
c) composizione		1		4				1	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)			4	5					
e) etichettatura e presentazione				8			6		
f) altro	2	3		21			6		11
PROVVEDIMENTI amministrativi	1	5	2	169		3	67	23	10
b) notizie di reato				23			1		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.



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)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
02 02	Volatile da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
02 04	Altre carni	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	632	5	0	0	0	0	0	0	5	0	0	5	5				
	<b>TOTALE</b>	<b>635</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>				
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>																		
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 02	Teleostei	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 03	Filetti e tranne di pesce	2	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	2	0				
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 06	Molluschi bivalvi	231	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 07																		
03 08	Molluschi cefalopodi	5	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	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	15	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1				
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>275</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>				
<b>5. GRASSI ED OLI</b>																		
02 05	Lardo	159	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	110	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	2	2				
15 07 01 001	Olio di oliva	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	86	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1				
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	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1				
	<b>TOTALE</b>	<b>275</b>	<b>2</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>2</b>	<b>3</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