

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)	459	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	137	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	623	11	9	1	1	0	0	0	0	0	0	11
	TOTALE	1242	13	11	1	1	0	0	0	0	0	0	13
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	113	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
03 03	Filetti e trance di pesce	212	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 05	Molluschi gasteropodi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	163	4	2	0	2	0	0	0	0	0	0	4
03 08	Molluschi cefalopodi	450	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	173	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	919	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2119	15	6	0	5	0	4	0	0	0	0	15
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	7	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	7	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	265	2	0	2	0	0	0	0	0	0	2	
	TOTALE	265	2	0	2	0	0	0	0	0	0	2	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	48	2	1	1	0	0	0	0	0	0	2	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	48	2	1	1	0	0	0	0	0	0	2	
	TOT REGIONALE	5048	40	23	4	7	1	5	0	0	0	40	

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

TRENTO (P.A.)

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:

TRENTO

R 041 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

DR. VALTER CARRARO TELEFONO:

0461 364686

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIP

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	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'	-	530	600	2.500	110	196	3.000	550	210
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	-	209	144	466	3	33	698	557	96
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	-	250	201	506	3	61	724	581	124
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	-	14	30	29	-	-	84	14	15
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	-	212	100	131	-	-	269	88	70
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	-	5	16	25	-	-	5	2	1
NUMERO INFRAZIONI	-	9	1	-	-	-	47	3	5
a) igiene generale	-	-	-	-	-	-	-	-	-
b) igiene (HACCP, formazione personale)	-	1	11	6	-	-	58	7	6
c) composizione	-	4	2	1	-	-	-	-	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
e) etichettatura e presentazione	-	2	90	58	-	-	-	-	-
f) altro	-	9	6	3	-	-	33	4	4
PROVVEDIMENTI amministrativi	-	27	110	68	-	-	138	14	17
b) notizie di reato	-	-	6	3	-	-	6	1	-

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 TRENTO R 041 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. FRANCO CHIN TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: S.V.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 1

	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'	3.627	173	30	1.017		289			911
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.627	173	30	450		48			565
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.627	7.280	53	450		48			565
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI									
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	758	690	35	81					188
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	6	6	1	7					9
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale		8	1	6		1			6
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione		2		1					2
f) altro	2	1							2
PROVVEDIMENTI amministrativi	3	37	1	10		1			16
b) notizie di reato	1	5	1	2					4

1) L'unita' 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 P.A. TRENTO

R 041 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. SERGIO CASAGRANDE

TELEFONO: 0461 916100

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: ARPA

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 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				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	72	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
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	3	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	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	44	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	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	134	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	0	0	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	0
	TOTALE	0	0	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)	4	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	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	
03 03	Filetti e trance di pesce	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	
03 06	Molluschi bivalvi	0	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	3	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	3	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	28	4	0	0	0	0	0	0	3	0	1	
15 07 01 001	Olio di oliva	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	16	3	0	0	0	0	0	0	3	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	28	4	0	0	0	0	0	0	3	0	1	

(*) 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	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	3	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	18	2	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2
21 03	Prep. per salse e salse	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	28	3	0	0	0	0	0	0	1	2	0	3
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	57	8	0	0	0	0	0	0	4	4	0	8
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	22	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
19 03 01	Paste alimentari secche	5	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	2	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
19 03 03	Paste alimentari speciali	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	107	12	0	0	0	0	0	0	6	6	0	12
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	46	7	0	0	0	0	0	0	3	0	4	7
08 00	Frutta	116	8	0	0	0	0	0	0	4	0	4	8
	TOTALE	162	15	0	0	0	0	0	0	7	0	8	15
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	9	1	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
	TOTALE	9	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	12	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4
22 02	Altre bevande non alcoliche	25	2	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2
	TOTALE	37	6	0	0	0	0	0	0	0	5	1	6

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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 05	Vini di uve fresche	76	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
	TOTALE	78	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	14	2	0	0	0	0	0	0	0	2	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	18	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	
	TOTALE	32	5	0	0	0	0	0	0	3	2	0	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	16	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
	TOTALE	16	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	18	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
04 10	Miele	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	20	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	6	0	0	0	0	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)	20	6	0	0	0	0	0	0	1	5	0	
	TOTALE	20	6	0	0	0	0	0	0	1	5	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	7	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	7	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	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	15	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	715	57	0	0	0	0	0	0	23	24	10	

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: P.A.TRENTO

R 042 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. GIOVANNI FARINA

TELEFONO: 0461 822458

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 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				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	12	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	3	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	38	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	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	439	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3	
	TOTALE	728	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	57	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	57	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)	727	5	4	0	0	0	0	0	1	0	0	5
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	22	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	320	8	5	2	1	0	0	0	0	0	0	8
	TOTALE	1072	14	10	2	1	0	0	0	1	0	0	14
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	34	0	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	0
03 06	Molluschi bivalvi	2	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	2
03 08	Molluschi cefalopodi	1	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	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	86	2	1	0	1	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	36	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	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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

