

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI					
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE											
		Totali	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre									
29 00	Additivi	2	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	0				
	<b>TOTALE</b>	<b>2</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	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	<b>TOTALE</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>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	0				
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	<b>TOTALE</b>	<b>10</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>2238</b>	<b>175</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>29</b>	<b>24</b>	<b>175</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: REGIONE P.A. BOLZANO R 042 000 0  
(codice)

**NOME DEL REFERENTE:**  **TELEFONO:**

TIPO DI STRUTTURA: **DESCRIZIONE:** I.Z.S.

(codice)

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

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI					
		ANALIZZATI		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)	794	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2				
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	21	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1				
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1289	8	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	8				
<b>TOTALE</b>		<b>2104</b>	<b>11</b>	<b>5</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>11</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	52	2	0	2	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	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 07	Molluschi cephalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 08	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	20	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>75</b>	<b>2</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>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>	<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	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI		
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
		Totale	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	13	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>13</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>		

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 CALABRIA**

**PAGINA BIANCA**

## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## 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: CALABRIA R 180 000 0  
 (codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. MAROZZO DANTE TELEFONO: 0961 856538  
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN  
 (codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 11

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 7

	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'	(45)*	221	137	1.187	280	322	1.192	77	492
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	(50110)*	259	444	2.009	697	207	2.130	175	916
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	(22060)*	322	489	2.389	712	241	2.528	175	1.041
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	44	33	13	223	35	22	174	28	162
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.795	80	44	138	1	0	330	584	103
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	2	1	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	0	29	8	78	0	2	105	19	53
b) igiene (HACCP, formazione personale)	27	65	29	64	10	18	337	111	161
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	0	0	27	0	0	35	5	5
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	1	16	6	66	0	2	103	31	61
b) notizie di reato	1	3	1	2	0	0	5	6	0

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.

\* Dati non compresi nella elaborazione finale dei totali in quanto inattendibili

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## 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: CALABRIA R 180 000 0  
 (codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.MAROZZO DANTE TELEFONO: 0961 856538  
 TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
 (codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 11

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

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'	4.825	154	226	7.828	911	967	1.269	488	2.807
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.337	154	216	6.015	461	928	790	340	2.411
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.071	1.752	1.934	7.267	759	1.225	1.059	760	4.338
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	21	5	42	288	36	15	50	26	97
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	19.951	206	115	525	3	20	92	75	643
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	42	1	2	5				3	5
NUMERO INFRAZIONI	25	42	18	460	1	16	35	7	64
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	87	10	7	380		8	103	45	152
c) composizione				1					
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									1
e) etichettatura e presentazione	97	315	40	340		36	16	1	209
f) altro	19	19	11	49			11	1	3
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	125	12	4	228		10	6	2	52
b) notizie di reato	4	2		20				1	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.

## 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: CALABRIA R 180 000 0  
(codice)  
NOME DEL REFERENTE: DR.MAROZZO DANTE TELEFONO: 0961 856526  
TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: P.MP

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 3

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	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		
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1	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	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	<b>TOTALE</b>	<b>10</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>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	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		
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	0	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	0		
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
03 09	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	9	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1		
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	<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>0</b>	<b>1</b>	<b>1</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	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	43	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2		
15 07 01 0	Olio di oliva	18	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2		
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 12	Oli e grassi idrogenati	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2		
	<b>TOTALE</b>	<b>50</b>	<b>2</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>2</b>	<b>2</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 ETICHETTURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	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	
31 00	Coloranti	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>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	
	<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>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
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	26	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>26</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>583</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</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: CALABRIA R 180 000 0  
 (codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.MAROZZO DANTE TELEFONO: 0961/856538  
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: I.Z.S.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 3

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 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	Metalli pesanti	Altre						
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>															
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	11	3	0	0	3	0	0	0		0	0	0	3	
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	0	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	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	17	5	0	0	5	0	0	0		0	0	0	5	
	<b>TOTALE</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>															
04 08	Uova di volatili in guscio	32	1	0	0	0	0	0	0		0	1	1	1	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0		0	1	1	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>32</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>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	