

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONI	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	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)	24	11	0	0	11	0	0	0	0	0	0	11
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	28	6	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	74	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	10
	TOTALE	126	27	0	0	27	0	0	0	0	0	0	27
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	1	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	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	7	0	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	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.)

(**) 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				
19. ADDITIVI													
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
	TOTALE	0	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	0
	TOTALE	0	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	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	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

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 CAMPANIA

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: CAMPANIA

R 150 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA ROSINA POLITO

TELEFONO: 081 7969348

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(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'	27.773	3.543	2.913	26.771	3.445	1.661	17.184	2.014	8.116
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	878	1.812	1.772	15.476	1.344	1.037	8.413	1.543	4.037
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	980	3.849	2.407	20.587	2.541	1.022	12.392	2.259	5.934
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	92	390	228	1.982	223	276	1.361	234	648
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	176	1.520	657	3.854	37	267	918	946	1.327
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	6	25	17	59	0	272	26	10	17
NUMERO INFRAZIONI	36	336	107	1.190	53	40	800	151	467
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	14	68	29	283	26	47	231	101	105
c) composizione	0	1	8	37	0	0	8	0	5
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	75	1	0	22	7	12
e) etichettatura e presentazione	1	7	19	94	5	0	11	11	32
f) altro	0	64	22	593	178	32	443	76	162
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	55	162	118	1.165	41	295	1.015	200	476
b) notizie di reato	7	84	13	221	7	22	174	24	61

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 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:

CAMPANIA

R 150 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

D.SSA ROSINA POLITO TELEFONO: 089 7969348

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SV

(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'	26.133	968	670	18.697	2.989	2.528	7.129	2.031	7.461
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	22.096	919	640	14.858	1.734	1.940	3.014	942	5.819
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	51.602	19.813	13.636	30.096	3.149	2.351	4.218	1.782	11.935
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	314	90	109	884	98	106	320	49	424
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	5.310	6.317	1.001	3.853	51	53	291	254	1.658
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	85	20	7	32	0	0	58	10	131
NUMERO INFRAZIONI	175	67	70	480	46	53	176	44	154
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	48	58	21	168	13	20	45	44	120
c) composizione	37	10	0	1	0	0	0	0	18
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	7	3	0	18	0	0	0	0	1
e) etichettatura e presentazione	0	5	7	71	0	1	0	3	4
f) altro	64	34	70	272	69	25	74	1	155
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	150	98	45	556	61	40	150	49	294
b) notizie di reato	30	16	13	250	2	2	9	10	54

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:

CAMPANIA

R 150 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

DR.SSA ROSINA POLITO

TELEFONO:

081 7699348

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

DESCRIZIONE:

A.R.P.A.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

5

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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	79	5	0	0	1	0	0	4	0	0	0	5
04 01 04	Latte sterilizzato	1	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	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	10	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
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	128	4	0	0	2	0	0	0	2	2	1	7
	TOTALE	243	11	0	0	5	0	0	4	2	2	1	14
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	14	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	14	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	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	16	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	8	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	132	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	156	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
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	4	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	8	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
03 07	Molluschi cefalopodi	0	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	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	92	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	104	3	0	0	1	0	0	0	0	2	0	3
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	1025	52	0	0	1	0	0	35	16	16	0	68
15 07 01 0	Olio di oliva	227	33	0	0	0	0	0	31	2	2	0	35
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	285	5	0	0	0	0	0	2	3	3	0	8
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1033	52	0	0	1	0	0	35	16	16	0	68

(*) 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		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	22	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	795	3	0	0	0	0	0	3	1	0	4	
21 03	Prep. per salse e salse	44	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	869	5	0	0	1	0	0	4	1	0	6	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	72	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
11 00	Prodotti della macinazione	337	10	0	0	5	0	0	1	8	2	16	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	390	4	0	0	2	0	0	1	2	0	5	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	736	5	1	0	3	0	0	0	2	0	6	
19 03 01	Paste alimentari secche	415	2	0	0	0	0	0	0	0	0	4	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	46	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
19 03 03	Paste alimentari speciali	66	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3	
	TOTALE	2062	27	1	0	12	0	0	2	16	2	37	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	188	5	0	0	5	0	0	0	0	0	5	
08 00	Frutta	30	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
	TOTALE	218	7	0	0	7	0	0	0	0	0	7	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	93	8	0	0	0	8	0	0	0	0	8	
25 00	Sale da cucina	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	101	8	0	0	0	8	0	0	0	0	8	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	324	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 02	Altre bevande non alcoliche	435	9	0	0	6	0	0	0	3	5	14	
	TOTALE	759	9	0	0	6	0	0	0	3	5	14	

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				
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	77	5	0	0	4	0	0	0	0	0	1	
	TOTALE	77	5	0	0	4	0	0	0	0	0	1	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	192	3	0	0	2	0	0	0	2	1	0	
	TOTALE	192	3	0	0	2	0	0	0	2	1	0	
	TOT REGIONALE	8211	171	5	0	52	24	0	45	45	32	7	

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: CAMPANIA

R 150 000 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				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	1100	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2
04 01 02	Latte pastorizzato	106	8	0	0	0	0	0	8	0	0	8	16
04 01 03	Latte UHT	26	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	41	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	55	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	2
04 07	Formaggi, latticini	1046	16	0	0	4	0	0	2	10	1	5	22
	TOTALE	2394	28	0	0	6	0	0	12	11	1	16	46
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	745	8	8	0	0	0	0	0	0	0	8	16
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	779	8	8	0	0	0	0	0	0	0	8	16

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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	943	5	0	0	3	0	0	0	2	0	3	8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	178	2	1	0	0	0	0	1	0	0	1	3
02 04	Altre carni	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1247	49	5	0	11	0	0	32	1	0	43	92
	TOTALE	2436	56	6	0	14	0	0	33	3	0	47	103
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	203	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	4
03 03	Filetti e trance di pesce	98	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	389	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3	6
03 07	Molluschi cefalopodi	61	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	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	140	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	925	6	0	0	3	0	0	3	0	0	6	12
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.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

