

| 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 | | | | | | |
| 11. VINO | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 04 | Mosti | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 22 05 | Vini di uve fresche | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 03 | Birra | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 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 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 13. GELATI E DESSERT | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 05 | Gelati e dessert | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| | TOTALE | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 00 | Cacao e preparazioni a base di | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 15. DOLCIUMI | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 00 | Zuccheri e prodotti a base di zuccheri | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 04 10 | Miele | 54 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | | | |
| | TOTALE | 54 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | | | |
| 16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI | | | | | | | | | | | | | | | |
| 08 06 | Frutta secca a guscio rigido, | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 17. PIATTI PREPARATI | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 06 | Preparazioni gastronomiche | 61 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| | TOTALE | 61 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE | | | | | | | | | | | | | | | |
| 32 00 | Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia) | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 33 00 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | TOTALE | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |

| CODICI | CLASSI ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE PRESENTAZIONE | ETICHETTATURA E | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | | | | | |
|---|---|---------------------|------------|----------------|--------------------|----------|-------------|-----------------|----------|-------------------------------|--------------------|----------|----------------------|----------|--|--|--|--|
| | | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | | | | | | | | |
| | | Totali | Irrigolari | 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 | 0 | | | | |
| 31 00 | Coloranti | 0 | 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 | 0 | | | | |
| 20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATO CON GLI ALIMENTI | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 34 00 | Materiali a contatto con gli alimenti | 0 | 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 | 0 | | | | |
| 21. ALTRI ALIMENTI | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 33 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| TOTALE | | 33 | 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 EMILIA ROMAGNA

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:

EMILIA ROMAGNA

R 080 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO: 051 6397455

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' | 629 | 9.555 | 2.322 | 12.574 | 2.132 | 0 | 29.560 | 3.551 | 60.323 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 199 | 4.283 | 861 | 3.225 | 1.035 | 0 | 14.746 | 2.407 | 26.756 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 215 | 6.081 | 3.735 | 5.006 | 1.230 | 0 | 17.125 | 3.457 | 36.849 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 13 | 918 | 161 | 546 | 8 | 0 | 2.766 | 573 | 4.985 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 1.367 | 2.735 | 1.241 | 1.296 | 7 | 0 | 451 | 1.383 | 8.480 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 70 | 71 | 46 | 73 | 0 | 0 | 37 | 53 | 350 |
| NUMERO INFRAZIONI | 0 | 134 | 15 | 50 | 0 | 0 | 440 | 15 | 654 |
| a) igiene generale | 0 | 7 | 0 | 3 | 0 | 0 | 16 | 2 | 28 |
| b) igiene (HACCP, formazione personale) | 0 | 25 | 3 | 7 | 0 | 0 | 0 | 3 | 38 |
| c) composizione | 0 | 18 | 6 | 25 | 0 | 0 | 6 | 3 | 58 |
| d) contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 0 | 67 | 15 | 50 | 2 | 0 | 360 | 30 | 524 |
| e) etichettatura e presentazione | 1 | 26 | 10 | 14 | 0 | 0 | 38 | 9 | 98 |
| f) altro | 61 | 851 | 146 | 460 | 4 | 0 | 2.219 | 582 | 4.323 |

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: EMILIA ROMAGNA R 080 000 0
 (codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO: 051 8397455
 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' | 38.439 | 2.564 | | 5.249 | | 3.746 | | 2.823 | 52.821 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 18.164 | 3.049 | | 12.315 | | 3.629 | | 3.778 | 40.935 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 108.990 | 133.352 | | 29.637 | | 3.153 | | 3.293 | 278.425 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 48 | 62 | | 114 | | 5 | | 156 | 385 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 5.218 | 13.424 | | 10.482 | | | | | 29.124 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 93 | 177 | | 265 | | | | | 535 |
| NUMERO INFRAZIONI | | | | | | | | | |
| a) igiene generale | | | | | | | | | |
| b) igiene (HACCP, formazione personale) | | | | | | | | | |
| c) composizione | | | | | | | | | |
| d) contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | | | | | | |
| e) etichettatura e presentazione | | | | | | | | | |
| f) altro | | | | | | | | | |
| PROVVEDIMENTI | | | | | | | | | |
| a) amministrativi | 38 | 36 | | 40 | | 5 | | 27 | 146 |
| b) notizie di reato | 10 | 45 | | 17 | | | | 11 | 83 |

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:

EMILIA ROMAGNA

R 080 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: ARPA

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

9

| 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 | | | | | | | | | |
| 1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 04 01 | Latte e crema di latte, freschi o conservati | 240 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | | | | |
| 04 01 02 | Latte pastorizzato | 81 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| 04 01 03 | Latte UHT | 158 | 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 | 1 | | | | |
| 04 01 05 | Panna | 4 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| 04 02 | Latte e crema di latte, concentrati | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | | | | |
| 04 03 | Latte e crema coagulati, yogurt | 31 | 3 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| 04 04 | Siero di latte | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | | | | |
| 04 05 | Burro | 43 | 5 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | | | | |
| 04 07 | Formaggi, latticini | 332 | 12 | 0 | 2 | 14 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 27 | | | | |
| | TOTALE | 898 | 22 | 0 | 2 | 23 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 27 | | | | |
| 2. UOVA E OVOPRODOTTI | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 04 08 | Uova di volatili in guscio | 67 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | | | | |
| 04 09 | Uova di volatili sgusciate, tuorli | 48 | 5 | 2 | 0 | 3 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | | | | |
| | TOTALE | 115 | 6 | 3 | 0 | 3 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | | | | |

| 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 | | | | | | | |
| 3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 02 01 | Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine) Volatili da cortile e loro frattaglie | 261 | 14 | 1 | 9 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14 | | |
| 02 02 | Altre carni | 175 | 31 | 3 | 22 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | | |
| 02 04 | Altri prodotti a base di carne | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| 16 01 (*) | Carni lavorate o comunque preparate | 215 | 5 | 2 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 7 | | |
| | TOTALE | 681 | 50 | 6 | 32 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 53 | | |
| 4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 03 01 | Selaci | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| 03 02 | Teleostei | 11 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| 03 03 | Filetti e trance di pesce | 50 | 1 | 0 | 1 | 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 | 0 | | |
| 03 06 | Molluschi bivalvi | 538 | 13 | 1 | 0 | 22 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 23 | | |
| 03 07 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 03 08 | Molluschi cephalopodi | 13 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | | |
| 03 09 | Echinodermi | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| 03 10 | Crostacei | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| 16 04 | Preparazioni e conserve di pesce | 114 | 9 | 0 | 1 | 2 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | | |
| 16 05 | Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| | TOTALE | 744 | 24 | 2 | 2 | 24 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | | |
| 5. GRASSI ED OLI | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 02 05 | Lardo | 0 | 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 | 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 | 551 | 16 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 6 | 0 | 8 | 16 | 1 | | |
| 15 07 01 0 | Olio di oliva | 84 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | | |
| 15 07 03 0 | Olio di oliva extravergine | 192 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 3 | 0 | 2 | 6 | 0 | | |
| 15 12 | Oli e grassi idrogenati | 27 | 0 | 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 | 0 | 0 | 0 | | |
| | TOTALE | 590 | 16 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 6 | 0 | 8 | 16 | | | |

(*) 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 | | | | | | |
| 6. ZUPPE, BRODI, SALSE | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 03 | Estratti di carne e di pesce | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 20 01 | Prep. di ortaggi con aceto | 11 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 20 02 | Preparazioni di ortaggi senza aceto | 152 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | |
| 21 03 | Prep. per salse e salse | 89 | 3 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | |
| 22 10 | Aceti commestibili e succedanei | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| TOTALE | | 266 | 6 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | |
| 7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 00 | Cereali | 171 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| 11 00 | Prodotti della macinazione | 156 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 | 1 | 0 | 0 | 6 | |
| 19 07 | Pane, altri prodotti della panetteria | 238 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 6 | 17 | 0 | 0 | 25 | |
| 19 08 | Prodotti di pasticceria e biscotti | 654 | 8 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | |
| 19 03 01 | Paste alimentari secche | 122 | 8 | 1 | 0 | 8 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 11 | |
| 19 03 02 | Paste alimentari all'uovo | 249 | 15 | 6 | 2 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | |
| 19 03 03 | Paste alimentari speciali | 133 | 14 | 1 | 3 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14 | |
| TOTALE | | 1723 | 70 | 8 | 8 | 25 | 1 | 0 | 5 | 10 | 18 | 0 | 75 | | |
| 8. FRUTTA E VERDURE | | | | | | | | | | | | | | | |
| 07 00 | Legumi, ortaggi, radici, tuberi | 689 | 6 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 1 | 0 | 6 | |
| 08 00 | Frutta | 307 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 10 | 0 | 12 | |
| TOTALE | | 996 | 16 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 11 | 0 | 18 | |
| 9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE' | | | | | | | | | | | | | | | |
| 09 00 | Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche | 1539 | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | |
| 25 00 | Sale da cucina | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| TOTALE | | 1540 | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | |
| 10. BEVANDE NON ALCOLICHE | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 07 | Succhi e nettari di frutta | 71 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | |
| 22 02 | Altre bevande non alcoliche | 115 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 | |
| TOTALE | | 186 | 22 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 | 1 | 0 | 22 | |

| 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 | | | | | | | | | |
| 19. ADDITIVI | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29 00 | Additivi | 132 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| 31 00 | Coloranti | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| | TOTALE | 134 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| 20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATO CON GLI ALIMENTI | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 34 00 | Materiali a contatto con gli alimenti | 9216 | 792 | 0 | 3 | 942 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 945 | | | | |
| | TOTALE | 9216 | 792 | 0 | 3 | 942 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 945 | | | | |
| 21. ALTRI ALIMENTI | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 04 11 | Prodotti commestibili animali, non nominati altrove | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| 21 07 | Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove | 1762 | 28 | 0 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 32 | | | | |
| | TOTALE | 1771 | 28 | 0 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 32 | | | | |
| | TOT REGIONALE | 23157 | 1151 | 28 | 51 | 1155 | 154 | 6 | 54 | 21 | 35 | 20 | 1524 | | | | | |

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: EMILIA ROMAGNA

R 080 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO: 030 22901

TIPO DI STRUTTURA: I 020 000 0

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

9

| CODICI | CLASSI ALIMENTI | CAMPIONI ANALIZZATI | | CONTAMINAZIONI | | | | | | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI | | | | |
|-------------------------------------|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|----------|--------------------|-----------------|----------|--------------|-------------------------------|----------|-------------------|----------|--|--|--|
| | | | | MICROBIOLOGICHE | | | CHIMICHE E DIVERSE | | | | | | | | | | |
| | | Totali | Irrigolari | Salmonella | Listeria mon. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | | | | | | | | |
| 1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 04 01 | Latte e crema di latte, freschi o conservati | 142 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 04 01 02 | Latte pasteurizzato | 0 | 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 | 0 | | | |
| 04 01 04 | Latte sterilizzato | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 04 01 05 | Panna | 23 | 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 | 0 | | | |
| 04 03 | Latte e crema coagulati, yogurt | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 04 04 | Siero di latte | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 04 05 | Burro | 90 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 04 07 | Formaggi, latticini | 1318 | 5 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 5 | | | |
| | TOTALE | 1608 | 5 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 5 | | | |
| 2. UOVA E OVOPRODOTTI | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 04 08 | Uova di volatili in guscio | 499 | 7 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | | | |
| 04 09 | Uova di volatili sgusciate, tuorli | 40 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | | | |
| | TOTALE | 539 | 9 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | | | |

| 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) | 704 | 90 | 41 | 44 | 1 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 90 | | |
| 02 02 | Volatile da cortile e loro frattaglie | 374 | 27 | 13 | 7 | 6 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 27 | | |
| 02 04 | Altre carni | 68 | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | | |
| 16 01 (*) | Carni lavorate o comunque preparate | 2490 | 257 | 118 | 133 | 2 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 257 | | |
| | TOTALE | 3636 | 378 | 176 | 184 | 9 | 0 | 0 | 5 | 4 | 0 | 0 | 0 | 378 | | |
| 4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 03 01 | Selaci | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| 03 02 | Teleostei | 85 | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | | |
| 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 | 0 | 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 09 | 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 | 822 | 16 | 8 | 7 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | | |
| 16 05 | Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| | TOTALE | 907 | 19 | 8 | 7 | 3 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 19 | | |
| 5. GRASSI ED OLI | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 02 05 | Lardo | 12 | 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 | | |
| | TOTALE | 12 | 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 | | | | | | | | |
| | | Totali | 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 | 0 | |
| 31 00 | Coloranti | 0 | 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 | 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 | 0 | |
| | TOTALE | 0 | 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 | 0 | |
| 21 07 | Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove | 0 | 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 | 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