

REGIONE LIGURIA

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: LIGURIA R 070 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR DANILO DELLA CASAGRANDE TELEFONO: 010 5484958

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	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'	42	248	675	6684	112	233	6836	1122	1858
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	37	226	204	1023	6	31	2609	520	811
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	38	279	236	1.173	6	31	2.967	584	951
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	43	40	213	5	0	789	109	221
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	33	335	155	601	0	0	242	165	424
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	10	3	29	0	0	14	1	25
NUMERO INFRAZIONI	0	36	81	496	2	0	1.660	252	560
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	1	7	19	0	0	208	21	35
c) composizione	0	2	1	2	0	0	0	0	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	2	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	3	0	11	0	0	6	2	5
f) altro	2	19	16	72	3	0	248	33	60
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	2	33	42	308	3	0	1.069	157	304
b) notizie di reato	0	1	3	6	0	0	13	0	4

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: LIGURIA R 070 00 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR PAOLO DI IORIO TELEFONO: 010 5485239

TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI 5

	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'	5.293	231	310	3.052	473	1.678	1.462	135	1.541
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.080	180	210	1.740	219	633	349	140	1.049
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	7.920	5.061	4.091	2.617	249	677	474	174	849
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	198	43	27	209	33	26	90	10	79
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.889	898	364	390	104	1	25	23	308
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	63	32	3	10	0	0	0	0	21
NUMERO INFRAZIONI	22	61	24	129	10	19	71	10	21
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	10	12	18	101	18	2	19	45	91
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	6	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	4	2	3	1	0	1	0	2
f) altro	126	3	55	32	6	5	5	0	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	217	67	82	189	28	16	28	7	102
b) notizie di reato	3	8	4	5	0	2	1	0	4

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:

LIGURIA

R 070 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

DR. DANILO DELLACASAGRANDE

TELEFONO:

010 5484958

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

DESCRIZIONE:

A.R.P.A.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

4

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	92	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	14	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	4	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	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	10	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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	45	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
	TOTALE	180	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	17	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)	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	4	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	38	2	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
	TOTALE	69	2	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 03	Filetti e trance di pesce	13	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	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 07	Molluschi cefalopodi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 08	Molluschi cefalopodi	8	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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	67	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	232	38	0	0	0	0	0	39	0	1	1	
15 07 01 0	Olio di oliva	90	17	0	0	0	0	0	17	0	0	0	
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	54	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	239	38	0	0	0	0	0	39	0	1	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	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	103	5	0	0	0	0	0	4	0	1	0	
21 03	Prep. per salse e salse	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	170	5	0	0	0	0	0	4	0	1	0	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
11 00	Prodotti della macinazione	34	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	161	15	0	0	0	0	0	1	14	0	0	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	140	4	1	0	0	0	0	0	2	1	0	
19 03 01	Paste alimentari secche	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 03	Paste alimentari speciali	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	513	20	1	0	0	0	0	1	17	1	0	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	256	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
08 00	Frutta	170	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
	TOTALE	426	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	150	4	0	0	0	0	0	3	0	1	1	
25 00	Sale da cucina	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	153	4	0	0	0	0	0	3	0	1	1	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	57	10	0	0	1	0	0	5	0	9	0	
22 02	Altre bevande non alcoliche	62	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	
	TOTALE	119	10	0	0	1	0	0	7	0	9	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	6	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	6	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	47	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	TOTALE	47	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
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	44	10	0	0	2	6	0	1	0	2	0	11
	TOTALE	44	10	0	0	2	6	0	1	0	2	0	11
	TOT REGIONALE	3034	116	1	2	11	15	3	55	20	15	7	129

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: LIGURIA

R 070 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. DANILO DELLACASAGRANDE

TELEFONO: 010 5485239

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

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	762	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	5
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	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	10	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	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	275	5	1	0	5	0	0	0	0	0	0	6
	TOTALE	1069	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	10
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	63	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	63	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)	361	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	79	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	327	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	8
	TOTALE	796	9	8	0	0	0	0	0	0	1	0	9
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	163	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
03 03	Filetti e trance di pesce	67	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	153	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
03 07	Molluschi cefalopodi	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	34	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	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	267	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	708	4	0	1	3	0	0	0	0	0	0	4
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				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 03	Prep. per salse e salse	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	6	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
11 00	Prodotti della macinazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 01	Paste alimentari secche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 03	Paste alimentari speciali	133	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	133	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
08 00	Frutta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9	
22 02	Altre bevande non alcoliche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	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				
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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	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	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	8	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	
	TOTALE	8	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	

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