

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

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
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: SICILIA R 190 000 0
(codice)
NOME DEL REFERENTE: DR.GIOANNI SALOMONE TELEFONO: 091 6969301
TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: LABORATORIO DI IGIENE PUBBLICA
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											
		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)	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	13	0	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	0				
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	46	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1				
	TOTALE	64	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1				
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																		
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 02	Teleostei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 03	Filetti e trance di pesce	3	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	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 07																		
03 08	Molluschi cephalopodi	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	Crostateci	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	29	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1				
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	TOTALE	82	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1				
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	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	351	5	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5				
15 07 01 0	Olio di oliva	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	163	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1				
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	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	TOTALE	371	5	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5				

(*) 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					
		ANALIZZATI		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	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	151	8	0	0	0	0	0	0	6	5	0	0	11				
21 03	Prep. per salse e salse	75	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1				
22 10	Aceti commestibili e succedanei	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
TOTALE		269	9	0	0	0	0	0	0	7	5	0	0	12				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA																		
10 00	Cereali	66	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1				
11 00	Prodotti della macinazione	192	4	0	0	0	0	0	0	4	2	0	0	6				
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	237	30	0	0	0	0	0	0	24	11	0	0	35				
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	359	30	0	0	21	0	0	2	10	10	2	0	45				
19 03 01	Paste alimentari secche	193	5	0	0	0	0	0	0	2	2	1	0	5				
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	64	6	0	0	0	0	0	2	3	5	0	0	10				
19 03 03	Paste alimentari speciali	27	9	0	0	3	0	0	0	4	3	0	0	10				
TOTALE		1138	85	0	0	25	0	0	4	47	33	3	0	112				
8. FRUTTA E VERDURE																		
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	436	15	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	15				
08 00	Frutta	116	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
TOTALE		552	15	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	15				
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'																		
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	74	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1				
25 00	Sale da cucina	14	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4				
TOTALE		88	5	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	5				
10. BEVANDE NON ALCOLICHE																		
20 07	Succhi e nettari di frutta	97	4	0	0	0	0	0	1	1	0	2	0	4				
22 02	Altre bevande non alcoliche	207	16	0	0	1	0	0	2	11	2	0	0	16				
TOTALE		304	20	0	0	1	0	0	3	12	2	2	0	20				

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							
11. VINO																
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
22 05	Vini di uve fresche	200	8	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	8		
	TOTALE	200	8	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	8		
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO																
22 03	Birra	94	8	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	8		
22 06	Vermut e vini aromatizzati	3	0	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	0	0		
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	16	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3		
	TOTALE	113	11	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	11		
13. GELATI E DESSERT																
21 05	Gelati e dessert	43	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	5		
	TOTALE	43	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	5		
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO																
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	29	4	0	0	0	0	0	0	2	3	0	0	5		
	TOTALE	29	4	0	0	0	0	0	0	2	3	0	0	5		
15. DOLCIUMI																
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	85	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1		
04 10	Miele	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	TOTALE	88	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1		
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI																
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	TOTALE	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
17. PIATTI PREPARATI																
21 06	Preparazioni gastronomiche	3079	54	1	1	39	0	0	1	7	4	1	1	54		
	TOTALE	3079	54	1	1	39	0	0	1	7	4	1	1	54		
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE																
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	121	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1		
33 00																
	TOTALE	121	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	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	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	13	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4		
31 00	Coloranti	15	14	0	0	0	0	0	14	0	0	0	14		
	TOTALE	28	18	0	0	0	0	0	18	0	0	0	18		
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	134	6	0	0	2	0	0	3	1	0	0	6		
	TOTALE	134	6	0	0	2	0	0	3	1	0	0	6		
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	93	8	0	0	0	0	4	0	1	3	3	11		
	TOTALE	93	8	0	0	0	0	4	0	1	3	3	11		
	TOT REGIONALE	6901	258	1	1	83	0	4	30	91	66	16	292		

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: SICILIA

R 190 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. ANTONINO VIRGA

TELEFONO: 091 6965769

TIPO DI STRUTTURA:

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						
		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)	774	6	0	0	0	0	0	0	0	6	6	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	72	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
02 04	Altre carni	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	225	14	0	0	0	0	0	0	0	14	14	
	TOTALE	1081	21	0	0	0	0	0	0	0	21	21	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	43	2	0	0	0	0	0	0	0	2	2	
03 03	Filetti e trince di pesce	15	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 05	Molluschi gasteropodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi	287	10	0	0	0	0	0	0	0	10	10	
03 07											0	0	
03 08	Molluschi céfalo-podi	17	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	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	276	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	684	14	0	0	0	0	0	0	0	14	14	
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	5	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	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	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	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	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	9	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		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZION	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI			
		ANALIZZATI		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		
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	18	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	18	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 TOSCANA

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: TOSCANA

R 090 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA MARIA RITA CACIOLLI

TELEFONO: 055 4383501

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(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)	detttaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	33835	2315	2424	11004	1097	1407	20220	2128	5391
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	332	663	590	2806	267	380	5458	1226	1601
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	416	855	1.020	3.432	289	404	6.383	1.821	1.861
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	43	187	124	507	7	16	1.660	336	464
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	274	980	669	2.245	132	0	1.330	1.662	993
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	23	18	27	0	0	29	7	22
NUMERO INFRAZIONI	22	65	56	202	2	3	742	172	228
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	28	62	80	333	0	19	949	190	327
c) composizione	0	7	4	8	0	0	5	3	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	3	1	6	0	0	3	2	0
e) etichettatura e presentazione	0	2	2	26	0	0	22	2	4
f) altro	5	48	67	98	5	2	446	71	112
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	44	190	194	860	7	14	2.802	401	616
b) notizie di reato	3	26	22	63	1	1	151	14	49

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: TOSCANA R 090 000 0
 (codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA MARIA RITA CACIOLLI TELEFONO: 055 4383501
 TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV
 (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'	26.291	1.619	639	7.513	826	2.385	5.592	1.023	3.037
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	9.873	1.510	392	3.335	392	1.337	445	403	1.890
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	27.040	30.342	5.785	5.526	413	1.753	447	612	2.646
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	94	61	30	447	2	32	52	56	307
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.743	2.950	338	2.253	1	71	38	466	996
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	64	94	8	73	0	1	0	3	45
NUMERO INFRAZIONI	15	18	16	111	0	7	37	29	135
(a) igiene generale									
(b) igiene (HACCP, formazione personale)	30	15	26	608	1	7	47	62	678
(c) composizione	0	1	0	0	0	0	0	0	2
(d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	2	0	3	0	0	0	2	1
(e) etichettatura e presentazione	1	18	7	17	0	0	3	1	2
f) altro	41	8	23	100	1	19	56	13	55
PROVVEDIMENTI									
(a) amministrativi	80	91	98	771	6	77	172	110	483
(b) notizie di reato	7	15	1	23	0	3	13	3	21

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI			
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE									
		Totale	Irrigolari	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)	105	6	1	0	5	0	0	0	0	0	0	0	6		
02 02	Volatile da cortile e loro frattaglie	25	5	1	0	4	0	0	0	0	0	0	0	5		
02 04	Altre carni	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	34	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3		
	TOTALE	166	14	2	0	12	0	0	0	0	0	0	0	14		
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																
03 01	Selaci	33	0	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	0	0		
03 03	Filetti e tranne di pesce	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
03 05	Molluschi gasteropodi	43	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1		
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
03 07														0		
03 08	Molluschi cefalopodi	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	Crostateci	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1		
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	32	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1		
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1		
	TOTALE	148	3	0	0	2	0	0	0	1	0	0	0	3		
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	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	278	94	0	0	0	0	0	75	16	0	3	94			
15 07 01 0	Olio di oliva	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	132	14	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	14		
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	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	TOTALE	295	94	0	0	0	0	0	75	16	0	3	94			

(*) 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