

APPENDICE 1

**DATI DI SINTESI DELLE REGIONI/PROVINCE
SULLE ATTIVITA' DI VIGILANZA E DI
CONTROLLO UFFICIALE**

PAGINA BIANCA

REGIONE ABRUZZO

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO 2002



MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI (I.Z.S.)

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ABRUZZO

NOME DEL REFERENTE:

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

TELEFONO:

(codice)

R 130 00 0

FAX

E-MAIL

DESCRIZIONE STRUTTURA:

I.Z.S.

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
				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	163	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	71	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	355	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	606	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	170	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	207	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				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)	337	18	4	2	12	0	0	0	0	0	0	18
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	102	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
02 04	Altre carni	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	413	55	10	1	44	0	0	0	0	0	0	55
	TOTALE	860	75	14	3	56	0	0	0	0	0	2	75
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	155	7	0	3	4	0	0	0	0	0	0	7
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	90	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	245	7	0	3	4	0	0	0	0	0	0	7
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	121	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	2	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	123	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

[illegible]

[illegible]

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		2046	82	14	6	60	0	0	0	0	0	2	82

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 BASILICATA

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA



ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **BASILICATA** (codice) **R 170 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **DR. RINALDI A.R.** TELEFONO: **0971/668835** FAX:

E-MAIL:

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.I.A.N.**

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 CONFEZIONAT ORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	731	346	391	1.459	195	104	1.102	455	389	5.172
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	238	234	228	1.122	130	62	598	248	259	3.119
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	393	266	315	1.210	128	60	602	267	260	3.501
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4	43	4	50	3	0	74	9	10	197
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	150	214	178	450	16	10	132	108	68	1.326
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	10	131	29	128	8	8	53	22	0	389
NUMERO INFRAZIONI	1	40	2	29	3	0	39	41	5	160
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	4	35	8	32	0	0	51	2	5	137
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	3	2	10	0	6	5	5	8	39
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	3	46	3	33	1	0	55	6	8	155
b) notizie di reato	0	1	4	4	1	0	0	2	0	12

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 SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL' ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **BASILICATA** (codice) **R 170 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **DR. RINALDI A.R.** TELEFONO: **0971/668835** FAX:

E-MAIL:

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.V.**

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 CONFEZIONAT ORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	6.795	193	58	1.659	291	351	619	200	601	10.767
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.386	176	58	1.322	179	313	532	173	549	7.688
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	24.788	1.158	238	1.568	61	174	388	166	820	29.361
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	26	9	1	15	0	10	10	13	29	113
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.036	185	15	309	2	7	58	48	246	2.906
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	4	1	3	0	5	0	0	3	19
NUMERO INFRAZIONI	0	2	8	0	1	0	4	0	14	29
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	27	0	2	0	0	0	4	0	2	35
c) composizione	6	3	0	3	0	0	0	0	3	15
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
e) etichettatura e presentazione	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
f) altro	0	2	1	11	0	6	4	5	9	38
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	47	3	0	5	0	5	8	3	3	74
b) notizie di reato	3	3	0	4	0	1	0	5	3	19

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 SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO 2002



MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE / AGENZIE REGIONALI PROTEZIONE AMBIENTE (P.M.P. / A.R.P.A.)

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: BASILICATA

NOME DEL REFERENTE: DR. RINALDI A.R.

TIPO DI STRUTTURA: (codice)

(codice)

R 170 000 0

TELEFONO: 0971/668835 FAX

E-MAIL

DESCRIZIONE STRUTTURA: P.M.P./A.R.P.A.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 2

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 2

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	5	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	1	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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				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)	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	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
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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	13	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												
03 07		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	13	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	101	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
15 07 01 001	Olio di oliva	30	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	71	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
15 12	Oli e grassi idrogenati	13	8	0	0	0	0	0	8	0	0	0	8
15 13													
	Margarina, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	117	11	0	0	0	0	0	8	3	0	0	11

(*) 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
				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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2	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	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		1326	13	0	0	1	0	0	8	4	0	0	13

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. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO 2002



MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI (I.Z.S.)

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: BASILICATA

NOME DEL REFERENTE: DR. RINALDI A.R.
TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

 TELEFONO: 0971/668835 (codice) R 170 00 0
 FAX 0971/668834
 E-MAIL
 DESCRIZIONE STRUTTURA: I.Z.S.

 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 2
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 2

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				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	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	12	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	2	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	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	22	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
04 07	Formaggi, latticini	139	3	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
	TOTALE	228	4	0	0	8	0	0	0	0	0	0	8
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				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)	101	2	2	0	0	0	1	0	0	0	0	3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	268	4	3	4	0	0	0	0	0	0	0	7
	TOTALE	400	6	5	4	0	0	1	0	0	0	0	10
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	6	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												
03 07		5	4	0	0	8	0	0	0	0	0	0	8
03 08	Molluschi cefalopodi	1	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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	27	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	69	5	0	0	8	0	0	0	1	0	0	9
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	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	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	1	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	6	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

[illegible]