





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				
<b>19. ADDITIVI</b>													
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	
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	320	26	17	3	6	0	0	0	0	0	26	
	<b>TOTALE</b>	<b>320</b>	<b>26</b>	<b>17</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
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	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>TOTALE GLOBALE</b>		<b>4512</b>	<b>93</b>	<b>36</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	

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

PAGINA BIANCA

## **REGIONE LIGURIA**

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: **LIGURIA** (codice) **R 070 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **DR. DELLACASAGRANDE D.** TELEFONO: **010/5494958** 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 CONFEZIONATORI (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'	102	270	747	7.106	64	198	8.842	1.228	2.254	20.811
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	47	184	232	998	17	36	2.391	386	785	5.076
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	53	207	262	1.208	18	37	2.732	426	902	5.845
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	16	28	243	1	0	551	62	224	1.125
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	24	299	251	847	1	0	236	201	361	2.220
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	8	4	13	0	0	24	4	29	82
NUMERO INFRAZIONI	0	24	55	666	1	0	1.685	164	729	3.324
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	1	51	0	0	175	27	95	349
c) composizione	0	0	0	0	0	0	1	0	1	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
e) etichettatura e presentazione	0	3	2	28	0	0	7	2	2	44
f) altro	0	12	13	105	1	0	275	28	77	511
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	1	36	38	379	1	0	997	100	353	1.905
b) notizie di reato	0	0	0	0	0	0	0	4	5	9

1) L'unita' 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: **LIGURIA** (codice) **R 070 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **DR. DELLACASAGRANDE D.** TELEFONO: **010/5484959** FAX:

E-MAIL:

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

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **6**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **6**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (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'	4.562	240	283	3.131	453	1.530	1.400	132	1.560	13.291
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.826	210	232	1.532	126	474	480	107	1.003	5.990
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.352	6.951	4.321	2.560	139	505	527	125	1.081	22.561
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	26	78	45	151	12	19	61	22	39	453
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	5.479	703	414	466	2	1	50	25	340	7.480
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	56	12	18	7	1	0	0	0	15	109
NUMERO INFRAZIONI	27	93	27	107	1	18	60	12	46	391
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	7	6	3	45	1	0	21	10	17	110
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2
e) etichettatura e presentazione	0	1	2	9	0	1	1	0	0	14
f) altro	8	9	14	38	0	3	8	1	10	91
PROVVEDIMENTI	33	71	49	152	3	16	77	4	101	506
a) amministrativi										
b) notizie di reato	11	3	7	4	1	3	2	1	5	37

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



**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: **LIGURIA**NOME DEL REFERENTE: **D'ESSA DANIELA VIGLIONE**  
TIPO DI STRUTTURA: **(codice)**TELEFONO: **010/5763323** (codice) **R 070 000 0** FAX **(codice)**  
E-MAIL **(codice)**  
DESCRIZIONE STRUTTURA: **A.R.P.A.**NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **(codice)**  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **(codice)**

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 04	Latte sterilizzato	1	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	
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	11	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
04 04	Siero di latte	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Burro	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
04 07	Formaggi, latticini	66	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>105</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	124	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	107	6	0	0	7	0	0	2	2	0	0	11
	<b>TOTALE</b>	<b>263</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	3	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												
03 07		46	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	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	67	3	0	0	0	0	1	1	0	1	0	3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>123</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	6	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	211	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 07 01 001	Olio di oliva	86	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	125	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	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>222</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

(\*) 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				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	10	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	168	2	0	0	0	0	0	1	0	1	0	2
21 03	Prep. per salse e salse	62	2	0	0	11	0	0	0	0	0	0	11
22 10	Aceti commestibili e succedanei	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>281</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>14</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	58	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	228	29	0	0	0	0	0	0	6	23	0	29
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	230	8	0	0	1	0	0	0	1	6	0	8
19 03 01	Paste alimentari secche	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	33	3	0	0	1	0	0	0	3	0	0	4
19 03 03	Paste alimentari speciali	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>690</b>	<b>43</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>29</b>	<b>0</b>	<b>44</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	287	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08 00	Frutta	196	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>483</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	244	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
25 00	Sale da cucina	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>247</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	58	6	0	0	1	0	0	0	3	2	0	6
22 02	Altre bevande non alcoliche	200	4	0	0	0	0	0	4	0	1	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>258</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>11</b>



CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
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	35	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>35</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	
<b>TOTALE GLOBALE</b>		<b>4338</b>	<b>99</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>29</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	

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' 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: **LIGURIA**

NOME DEL REFERENTE: \_\_\_\_\_  
 TIPO DI STRUTTURA: **1010.000.0**

(codice)

TELEFONO: \_\_\_\_\_ (codice) **R.070.00.0**  
 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				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	1617	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	138	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 04	Latte sterilizzato	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 05	Panna	80	5	0	0	5	0	0	0	0	0	5	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	83	4	0	0	4	0	0	0	0	0	4	
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Burro	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	1310	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>3313</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	265	6	3	0	0	0	0	3	0	0	6	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>265</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	713	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	230	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
02 04	Altre carni	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1221	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>2207</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	269	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	211	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		337	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	7
03 08	Molluschi cefalopodi	337	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	147	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	586	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1902</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	1	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
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trappe, ciccioli ecc.)

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



