

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: PUGLIA

NOME DEL REFERENTE:

NARDELLA M.C.

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

TELEFONO: (codice) R 160 00 0
 E-MAIL FAX
 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	185	3	2	0	2	0	0	0	0	0	0	4
04 01 02	Latte pastorizzato	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	17	1	0	0	2	0	0	0	0	0	8	10
04 01 04	Latte sterilizzato	1	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	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	223	27	2	10	35	0	0	1	0	0	10	58
	TOTALE	455	31	4	10	39	0	0	1	0	0	18	72
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	62	0	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	0
	TOTALE	63	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)	249	9	7	0	2	0	1	1	0	0	2	13
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	50	2	3	0	2	0	0	0	0	0	0	5
02 04	Altre carni	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	728	20	37	1	3	0	1	0	0	6	0	48
	TOTALE	1044	31	47	1	7	0	2	1	0	6	2	66
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	157	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
03 03	Filetti e trancie di pesce	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	646	28	0	0	45	0	0	7	0	0	0	52
03 08	Molluschi cefalopodi	158	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	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	71	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1086	30	0	2	45	0	0	7	0	0	1	55
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

[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	3	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	3	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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		2801	94	51	13	94	0	2	9	0	6	21	198

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 SARDEGNA



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: SARDEGNA (codice) R 200.000.0

NOME DEL REFERENTE: D.SSA SANNA ANGELA TELEFONO: 070/6065262 FAX: E-MAIL:

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

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 8

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 8

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (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'	318	1.137	843	6.717	479	516	10.444	1.299	1.656	23.409
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	100	739	341	3.083	125	55	4.691	929	1.090	11.153
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	100	957	365	3.738	118	10	5.142	1.135	1.615	13.180
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	68	53	319	0	0	602	114	150	1.307
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	101	654	298	554	0	0	426	294	692	3.019
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	6	2	3	0	0	1	1	10	23
NUMERO INFRAZIONI	1	27	38	101	0	0	281	27	56	531
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	35	6	161	0	0	232	43	23	500
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	2	3	0	0	8	1	0	14
f) altro	0	16	14	62	0	0	177	7	31	307
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	1	77	22	262	0	1	524	151	73	1.111
b) notizie di reato	0	4	4	3	0	0	22	2	1	36

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: **SARDEGNA** (codice) **R 200 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **D.SSA SANNA ANGELA** TELEFONO: **070/6065262** FAX:

E-MAIL:

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

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **8**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **8**

	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'	13.072	297	203	3.236	504	1.276	707	375	347	20.017
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12.196	290	194	3.097	504	1.244	443	240	581	18.789
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	0	0	0	0	504	1.355	392	237	415	2.903
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	24	27	5	122	0	0	17	1	1	197
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	6.542	3.154	154	846	35	35	3	3	41	10.813
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	8	5	0	19	0	0	1	0	0	33
NUMERO INFRAZIONI	0	1	0	14	0	0	1	0	0	16
a) Igiene generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	23	0	0	2	0	0	0	0	0	25
c) composizione	0	2	0	18	0	0	0	0	0	20
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4
f) altro	8	1	0	40	0	1	2	0	0	52
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	8	4	0	101	0	1	18	1	0	133
b) notizie di reato	4	6	0	18	0	0	0	0	0	28

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: SARDEGNA

NOME DEL REFERENTE:

D. SSA SANNA ANGELA

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

TELEFONO:

(codice)

070/6065262

FAX

E-MAIL

DESCRIZIONE STRUTTURA:

P.M.P.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

5

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	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	59	38	0	0	0	0	0	38	0	0	0	38
04 01 03	Latte UHT	66	28	0	0	0	0	0	28	0	0	0	28
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	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	14	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	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	184	47	0	0	0	0	0	47	0	0	0	47
	TOTALE	358	113	0	0	0	0	0	113	0	0	0	113
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	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)	67	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	474	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	2
	TOTALE	566	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	2
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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	211	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
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	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	271	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	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	32	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 07 01 001	Olio di oliva	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	6	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	39	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0	2

(*) 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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	7	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	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	21	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	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		3745	222	0	0	4	0	5	259	23	0	0	291

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: SARDEGNA

NOME DEL REFERENTE: D.SSA SANNA ANGELA

TIPO DI STRUTTURA: (codice)

TELEFONO: (codice) R 200 00 0
 070/6065262 FAX
 E-MAIL
 DESCRIZIONE STRUTTURA: I.Z.S.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 1

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	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	3	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	21	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	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	438	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	519	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	42	0	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	0
	TOTALE	43	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)	107	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	61	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	699	15	3	0	0	0	0	2	0	10	0	15
	TOTALE	867	16	4	0	0	0	0	2	0	10	0	16
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie 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		414	26	0	0	52	0	0	0	0	0	0	52
03 08	Molluschi cefalopodi	12	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	8	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	33	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	515	28	0	1	52	0	0	0	0	0	0	53
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