

REGIONE CAMPANIA

PAGINA BIANCA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.P./S.I.A.N.)

Regione/Provincia autonoma: **CAMPANIA** Codice: _____ Tipo struttura: _____
Nome del referente: **D.SSA PENNACCHIO C.** Telefax: **081/7969342-425** e-mail: **c.pennacchio@regione.campania.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: _____ N° di strutture che hanno fornito i dati: **13**

Regione Campania

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Colettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	18 940	3 677	2 753	25 873	5 469	1 887	19 173	2 467	10 059	90.298
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	550	1 905	1 479	13 588	1 325	780	9 482	1 546	6 240	36.895
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	639	4 958	2 107	19 006	2 361	881	14 367	2 094	6 597	53.010
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	88	477	224	1 733	270	83	1 504	242	959	5.580
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	179	1 301	689	3 199	12	22	1 038	1 028	936	8.404
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		23	6	33		1	7	10	14	94
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	36	325	126	1 160	70	31	1 000	150	587	3.485
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	20	170	86	456	61	53	398	124	258	1.626
c) Composizione		10	21	97	42	22	90	1	89	372
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1		24	1		5		5	36
e) Etichettatura e presentazione		3	3	211	28		14		8	267
f) Altro	8	79	39	296	152	5	295	39	267	1.180
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	32	276	103	788	54	31	1 014	198	466	2.962
b) Notizie di reato	3	114	189	183	49		160	10	77	785

(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 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 Sanità Veterinaria e degli Alimenti
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma: **CAMPANIA** Codice: **R 150** Tipo struttura: _____
 Nome del referente: **DR. SCOGNAMIGLIO** Telefax: **081/7969680-279** e-mail: **veterinaria@regione.campania.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **13** N° di strutture che hanno fornito i dati: **13**

Regione Campania

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 91)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 08)	TOTALI
			Ingresso (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'	45.943	1.496	773	17.237	4.313	3.094	9.640	1.701	7.130	91.327
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	26.195	1.478	644	12.703	2.058	2.066	3.973	1.176	6.709	57.002
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	55.649	46.626	8.163	23.900	1.961	3.342	4.537	2.358	8.705	155.241
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	364	2.311	68	1.548	311	334	339	52	500	5.827
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	7.121	3.883	565	5.443	27	42	317	264	1.318	18.980
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	375	31	12	117	2	2	41	6	55	641
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	171	95	16	349	78	161	184	18	116	1.188
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	37	38	12	798	2	15	87	120	82	1.191
c) Composizione	2	8	2	25					4	41
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	31		1	121						153
e) Etichettatura e presentazione	22	7	5	61	10	7	3		6	121
f) Altro	77	36	13	527	56	404	27	5	52	1.197
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	173	155	179	1.032	125	293	229	33	256	2.475
b) Notizie di reato	31	26	21	412	2	15	24	1	27	559

(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 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 Sanità Veterinaria e degli Alimenti
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
 Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)

Regione/Provincia autonoma: CAMPANIA Codice: Tipo di struttura:
 Nome del referente: Telefax: e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: N° di strutture che hanno fornito i dati:

Regione Campania

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	4.281	260			260							260
04 01 02	Latte pastorizzato	134	7								7		7
04 01 03	Latte UHT	40											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	37											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	22											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	47											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	54											-
04 07	Formaggi, latticini	1.493	29			11	1			14	2	1	29
TOTALE		6.108	296	-	-	271	1	-	-	14	9	1	296
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	199											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	9											-
TOTALE		208	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Campania													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	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)	643	4			3				1			4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	243	3			1						2	3
02 04	Altre carni	42	2			2							2
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	1.819	98	2		7				89			98
TOTALE		2.747	107	2	-	13	-	-	-	90	-	2	107
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	74											-
03 02	Teleostei	304	2									2	2
03 03	Filetti e trance di pesce	101	11						1		10		11
03 05	Molluschi gasteropodi	10											-
03 06	Molluschi bivalvi	195	13			13							13
03 07													-
03 08	Molluschi cefalopodi	266											-
03 09	Echinodermi											5	5
03 10	Crostacei	102	5										-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	470	1									1	1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	6											-
TOTALE		1.528	32	-	-	13	-	1	-	-	10	8	32

(*) Sono compresi nella classe trippe, ciccioli, ecc.

Regione Campania													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali	1											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												-
15 07 01 001	Olio di oliva												-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse												-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Campania												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA												
10 00	Cereali											-
11 00	Prodotti della macinazione											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	8										-
19 03 01	Paste alimentari secche											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo											-
19 03 03	Paste alimentari speciali											-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8. FRUTTA E VERDURE												
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi											-
08 00	Frutta											-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'												
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche											-
25 00	Sale da cucina											-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE												
20 07	Succhi e nettari di frutta											-
22 02	Altre bevande non alcoliche											-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Campania

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
11. VINO														
22 04	Mosti													-
22 05	Vini di uve fresche													-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO														
22 03	Birra													-
22 06	Vermut e vini aromatizzati													-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete													-
22 08	Alcole etilico													-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche													-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT														
21 05	Gelati e dessert	11												-
TOTALE		11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO														
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao													-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI														
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri													-
04 10	Miele	332	1			1								1
TOTALE		332	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI														
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca													-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Campania													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	60	1			1							1
TOTALE		60	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	623	3							1	2		3
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
TOTALE		623	3	-	-	-	-	-	-	1	2	-	3
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1	1							1			1
31 00	Coloranti												-
TOTALE		1	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	14	1							1			1
TOTALE		14	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
TOTALE GLOBALE		11.641	442	2	0	299	1	1	0	107	21	11	442

REGIONE EMILIA ROMAGNA

PAGINA BIANCA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.P./S.I.A.N.)

Regione/Provincia autonoma: **EMILIA ROMAGNA** Codice: **R 080 000 0** Tipo struttura: _____
Nome del referente: **VICINELLI LAURA** Telefax: **051/6397373-064** e-mail: **lvicinelli@regione.emilia-romagna.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **13** N° di strutture che hanno fornito i dati: **13**

Regione Emilia Romagna

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (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'	539	2.648	2.412	12.277	2.411		30.527	4.217	7.200	62.231
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	165	650	954	2.734	1.109		13.391	2.357	3.540	24.900
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	344	1.035	3.371	3.879	1.204		16.324	2.953	4.680	33.790
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	18	165	161	449	2		2.723	452	834	4.804
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.536	2.753	1.264	1.054	25		473	1.154		8.259
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	48	84	47	34			27	17		257
NUMERO INFRAZIONI:		95	23	33			479	24		654
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	7	3	3			35	1		50
c) Composizione	13	30	38	12			9	4		106
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		5		4			2	9		20
e) Etichettatura e presentazione		22	6	17			12	5		62
f) Altro	2	43	15	17	4		320	17		418
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	95	1.035	153	402	4		2.308	539		4.536
b) Notizie di reato	12	11	15	12			31	2		83

(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 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 Sanità Veterinaria e degli Alimenti
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma: **EMILIA ROMAGNA** Codice: **R 080 000 0** Tipo struttura: _____
 Nome del referente: **PIERANTONI - VICINELLI** Telefax: **051/6397375-064** e-mail: **m.pierantoni@regione.emilia-romagna.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **13** N° di strutture che hanno fornito i dati: **13**

Regione Emilia Romagna

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (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'	30.181	3.167		5.857		3.269	4.860	2.717		50.051
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	18.403	2.988		5.371		2.202	1.007	746		30.717
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	104.841	148.778		12.489		2.176	1.311	1.060		270.655
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	763	700		631		51	78	105		2.328
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	17.305	17.753		5.001						40.059
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	660	316		254						1.230
NUMERO INFRAZIONI:										0
a) Igiene Generale										0
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										0
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione										0
f) Altro										0
PROVVEDIMENTI:										277
a) Amministrativi	99	80		66		1	28	3		
b) Notizie di reato	7	9		8			6	3		33

(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 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 Sanità Veterinaria e degli Alimenti
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
 Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione/Provincia autonoma: **EMILIA ROMAGNA** Codice: **R 080 000 0** Tipo di struttura: **P 080 108 0**
 Nome del referente: **BERGAMINI CECILIA** Telefax: **051/396245 051/342642** e-mail: **cbergamini@bo.arpa.emr.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **9** N° di strutture che hanno fornito i dati: **9**

Regione Emilia Romagna

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	81												-
04 01 02	Latte pastorizzato	60	3			3								3
04 01 03	Latte UHT	19	2			2								2
04 01 04	Latte sterilizzato													-
04 01 05	Panna	4	1			1								1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	7												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	9	1			1								1
04 04	Siero di latte													-
04 05	Burro	18	1							1				1
04 07	Formaggi, latticini	263	7							7				7
TOTALE		461	15	-	-	7	-	-	-	8	-	-	-	15
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	89	1	1										1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	16												-
TOTALE		105	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1

Regione Emilia Romagna													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	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)	276	13	3	9					1			13
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	47	3	2		1							3
02 04	Altre carni	18											-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	141	28	1					20	6		1	28
TOTALE		482	44	6	9	1	-	-	20	7	-	1	44
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	2											-
03 02	Teleostei	12											-
03 03	Filetti e trance di pesce	38	1							1			1
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi	678	63	5		24				34			63
03 07	Molluschi cefalopodi	6											-
03 08	Molluschi cefalopodi	6											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	23											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	21	7							7			7
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		780	71	5	-	24	-	-	1	41	-	-	71

(*) Sono compresi nella classe tripe, ciccioli, ecc.

Regione Emilia Romagna													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	2											-
15 01	Grassi alimentari animali	8											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	254	43						14	4	25		43
15 07 01 001	Olio di oliva	24											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	80	3							3			3
15 12	Oli e grassi idrogenati	7											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		271	43	-	-	-	-	-	14	4	25	-	43
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	54											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	108	10			1				9			10
21 03	Prep. per salse e salse	56											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2											-
TOTALE		220	10	-	-	1	-	-	-	9	-	-	10

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

Regione Emilia Romagna													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	79											-
11 00	Prodotti della macinazione	193	23			10	1		12				23
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	236	31						3	21	7		31
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	735	41	1		17			1	19		3	41
19 03 01	Paste alimentari secche	112	9			2			1	6			9
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	148	7	1		2			1	3			7
19 03 03	Paste alimentari speciali	172	11							10		1	11
TOTALE		1.675	122	2	-	31	1	-	18	59	7	4	122
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	442	97			1	2		44	50			97
08 00	Frutta	40	55				3	2		50			55
TOTALE		482	152	-	-	1	5	2	44	100	-	-	152
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	127	6			6							6
25 00	Sale da cucina	3											-
TOTALE		130	6	-	-	6	-	-	-	-	-	-	6
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	68	5			1				4			5
22 02	Altre bevande non alcoliche	107	7			2				5			7
TOTALE		175	12	-	-	3	-	-	-	9	-	-	12