

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lazio												
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				
<b>11. VINO</b>												
22 04	Mosti											-
22 05	Vini di uve fresche	62										-
<b>TOTALE</b>		<b>62</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>												
22 03	Birra	1										-
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											-
<b>TOTALE</b>		<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>13. GELATI E DESSERT</b>												
21 05	Gelati e dessert											-
<b>TOTALE</b>		<b>-</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>												
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	1										-
<b>TOTALE</b>		<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>15. DOLCIUMI</b>												
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	5										-
04 10	Miele											-
<b>TOTALE</b>		<b>5</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	6										-
<b>TOTALE</b>		<b>6</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Lazio													
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				
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	104	4			7							7
<b>TOTALE</b>		<b>104</b>	<b>4</b>	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi												-
31 00	Coloranti												-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	34											-
<b>TOTALE</b>		<b>34</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	27	3						3				3
<b>TOTALE</b>		<b>27</b>	<b>3</b>	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3
<b>TOTALE GLOBALE</b>		<b>1.103</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>24</b>

**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: **LAZIO** Codice: **R 120** Tipo di struttura: \_\_\_\_\_  
 Nome del referente: **GIANCARLO FERRARI** Telefax: **06/79099460** e-mail: \_\_\_\_\_  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **4** N° di strutture che hanno fornito i dati: **4**

**Regione Lazio**

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					
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	159												-
04 01 02	Latte pastorizzato	194												-
04 01 03	Latte UHT	21												-
04 01 04	Latte sterilizzato	1												-
04 01 05	Panna	6												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	10												-
04 04	Siero di latte	1												-
04 05	Burro	11												-
04 07	Formaggi, latticini	385	1			1								1
<b>TOTALE</b>		<b>789</b>	<b>1</b>	-	-	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio	125	1			1								1
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	7												-
<b>TOTALE</b>		<b>132</b>	<b>1</b>	-	-	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>

Regione Lazio													
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				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	988	8	7		1							8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	220	3	2					1				3
02 04	Altre carni	23											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	563	24	18	4	1			1				24
<b>TOTALE</b>		<b>1.794</b>	<b>35</b>	<b>27</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>35</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selacei	102	1			1							1
03 02	Teleostei	26											-
03 03	Filetti e trance di pesce	71	1						1				1
03 05	Molluschi gasteropodi	8											-
03 06	Molluschi bivalvi	642	12			12							12
03 07	Molluschi bivalvi												1
03 08	Molluschi cefalopodi	66	1			1							-
03 09	Echinodermi	66											-
03 10	Crostacei	214	1						1				1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	155	6		6								6
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	18	1	1									1
<b>TOTALE</b>		<b>1.368</b>	<b>23</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>23</b>

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

Regione Lazio												
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				
<b>5. GRASSI ED OLI</b>												
02 05	Lardo											-
15 01	Grassi alimentari animali											-
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											-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>												
16 03	Estratti di carne e di pesce											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	6										-
21 03	Prep. per salse e salse	5										-
22 10	Aceti commestibili e succedanei											-
<b>TOTALE</b>		11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Lazio													
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				
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	1											-
11 00	Prodotti della macinazione												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	3	1	1									1
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	54											-
<b>TOTALE</b>		<b>58</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	38											-
08 00	Frutta	9											-
<b>TOTALE</b>		<b>47</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche												-
25 00	Sale da cucina												-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	42											-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
<b>TOTALE</b>		<b>42</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Lazio													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti					Altre
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti											-	
22 05	Vini di uve fresche											-	
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
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											-	
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	58										-	
<b>TOTALE</b>		58	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao											-	
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri											-	
04 10	Miele											-	
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca											-	
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Lazio												
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				
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>												
21 06	Preparazioni gastronomiche											-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>												
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	5										-
33 00												
<b>TOTALE</b>		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>19. ADDITIVI</b>												
29 00	Additivi											-
31 00	Coloranti											-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	225	3	3								3
<b>TOTALE</b>		225	3	3	-	-	-	-	-	-	-	3
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	64										-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	9										-
<b>TOTALE</b>		73	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE GLOBALE</b>		4 602	64	32	10	18	0	0	4	0	0	64

**REGIONE LIGURIA**

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: **LIGURIA** Codice: **R 070 000 0** Tipo struttura: \_\_\_\_\_  
Nome del referente: **DR. DELLACASAGRANDE** Telefax: **010/5484958-5692** **igiene.pubblica@regione.liguria.it**  
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **5** N° di strutture che hanno fornito i dati: **5**

### Regione Liguria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. 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'	96	636	1.021	7.295	75	299	11.931	1.631	2.777	<b>25.761</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	172	192	202	947	11	51	1.979	391	629	<b>4.574</b>
NUMERO DI SPEZIONI (2)	179	236	236	1.145	11	51	2.297	420	765	<b>5.340</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		20	21	213		5	792	123	203	<b>1.377</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	142	311	216	901	21		314	215	430	<b>2.550</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	8	7	20			12	6	15	<b>69</b>
NUMERO INFRAZIONI:		25	39	639		2	1.301	156	489	<b>2.651</b>
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		3	1	28			191	22	70	<b>315</b>
c) Composizione				2						<b>2</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)			3				2			<b>5</b>
e) Etichettatura e presentazione		1	4	24		2	16		3	<b>50</b>
f) Altro		12	3	130		4	274	26	68	<b>517</b>
PROVVEDIMENTI:		38	27	301		5	960	120	268	<b>1.719</b>
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato		5	3	12			17	2	7	<b>46</b>

(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 SANITÀ 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: **LIGURIA** Codice: **R 070 000 0** Tipo struttura: \_\_\_\_\_  
Nome del referente: **DELLACASAGRANDE D.** Telefax: **010/5484958-5692** e-mail: **igiene.pubblica@regione.liguria.it**  
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **6** N° di strutture che hanno fornito i dati: **6**

### Regione Liguria

	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'	5.182	239	261	2.910	405	1.437	1.400	132	1.496	<b>13.462</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.880	196	202	1.302	54	506	381	113	931	<b>6.565</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.140	7.196	4.260	1.431	54	506	478	156	1.038	<b>21.259</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	55	62	34	152	1	10	48	14	111	<b>487</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.283	848	430	455	5		35	42	331	<b>6.429</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	32	22	3	12					20	<b>89</b>
NUMERO INFRAZIONI:	34	64	39	102	1	7	39	5	87	<b>378</b>
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		21	9	69	1		20	13	64	<b>197</b>
c) Composizione				2					6	<b>8</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)							1			<b>1</b>
e) Etichettatura e presentazione			3	9					8	<b>20</b>
f) Altro	2	17	63	64		1	13	1	109	<b>270</b>
PROVVEDIMENTI:	47	87	93	183		5	126	16	236	<b>793</b>
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	1	5	1	9					2	<b>18</b>

(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: **LIGURIA** Codice: **010/57833232** Tipo di struttura:   
 Nome del referente: **D.SSA VIGLIONE D** Telefax: **010/57833232** e-mail:   
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:  N° di strutture che hanno fornito i dati:

Regione Liguria													
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				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	8											-
04 01 02	Latte pastorizzato	9											-
04 01 03	Latte UHT	5											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	5											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	1											-
04 07	Formaggi, latticini	37											-
<b>TOTALE</b>		<b>65</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	5											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2											-
<b>TOTALE</b>		<b>7</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Liguria													
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				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	27											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	7											-
02 04	Altre carni	1											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	45	4	2	2						1		5
<b>TOTALE</b>		<b>80</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	-	-	-	<b>1</b>	-	<b>5</b>
<b>4. PESCI, GROSTACEI E MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	3											-
03 03	Filetti e trance di pesce	3											-
03 05	Molluschi gasteropodi	1	1								1		1
03 06	Molluschi bivalvi												-
03 07													-
03 08	Molluschi cefalopodi	1											-
03 09	Echinodermi	1											-
03 10	Crostacei	1											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	83	6						6				6
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2											-
<b>TOTALE</b>		<b>95</b>	<b>7</b>	-	-	-	-	-	<b>6</b>	-	<b>1</b>	-	<b>7</b>

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

<i>Regione Liguria</i>												
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				
<b>5. GRASSI ED OLI</b>												
02 05	Lardo											-
15 01	Grassi alimentari animali											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini											-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	278	14						10	35		45
15 07 01 001	Olio di oliva	86	5							13		13
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	126	8						2	22		24
15 12	Oli e grassi idrogenati											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	6										-
<b>TOTALE</b>		<b>284</b>	<b>14</b>	-	-	-	-	-	<b>10</b>	<b>35</b>	-	<b>45</b>
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>												
16 03	Estratti di carne e di pesce	1										-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	56	1							1		1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	85	1			1						1
21 03	Prep. per salse e salse	137	22	4	1	2			15	1		23
22 10	Aceti commestibili e succedanei	6										-
<b>TOTALE</b>		<b>285</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	-	-	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>25</b>

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

Regione Liguria													
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				
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	71	1			1						1	
11 00	Prodotti della macinazione	60										-	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	182	18			1				13		14	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	213	10			1				5		6	
19 03 01	Paste alimentari secche	46	2						2			2	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	45	4	1	1					3		5	
19 03 03	Paste alimentari speciali	41	1			1						1	
<b>TOTALE</b>		<b>658</b>	<b>36</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>18</b>	<b>29</b>	
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	232	3		1				2			3	
08 00	Frutta	173	1			1						1	
<b>TOTALE</b>		<b>405</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	245	24				1		21			22	
25 00	Sale da cucina	4										-	
<b>TOTALE</b>		<b>249</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>21</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>22</b>	
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	53	1						1			1	
22 02	Altre bevande non alcoliche	91	3						1	2		3	
<b>TOTALE</b>		<b>144</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	