

Mod. B

Anno: 2003

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				
11. VINO													
22 04	Mosti	2											-
22 05	Vini di uve fresche	164	5			1					4		5
TOTALE		166	5	-	-	1	-	-	-	-	4	-	5
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	11											-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete	1											-
22 08	Alcole etilico	1											-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	19											-
TOTALE		33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	42											-
TOTALE		42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	28	3			1	1		1				3
TOTALE		28	3	-	-	1	1	-	1	-	-	-	3
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	48											-
04 10	Miele	3											-
TOTALE		51	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	126											-
TOTALE		126	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	423	6			5			1				6
TOTALE		423	6	-	-	5	-	-	1	-	-	-	6
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	39											-
TOTALE		39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	5											-
31 00	Coloranti	1											-
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	59	2						2				2
TOTALE		59	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	69											-
TOTALE		69	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		3.314	133	7	5	15	2	2	60	39	27	0	157

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: **LIGURIA** Codice: **011/2686230-011/2485831** Tipo di struttura: **1010 000 0**
 Nome del referente: **D.SSA CHIAVACCI** e-mail: **laura.chiavacci@izsto.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **5** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

<i>Regione Liguria</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MIGROBIOLOGICHE			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	141	10						10				10
04 01 02	Latte pastorizzato												-
04 01 03	Latte UHT												-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	8											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	1											-
04 07	Formaggi, latticini	117	2	1	1								2
TOTALE		267	12	1	1	-	10	-	-	-	-	-	12
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	69	1	1									1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	5											-
TOTALE		74	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1

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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	231	4	1		1			2				4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	47	2		2								2
02 04	Altre carni	2											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	318	16	12	3				1				16
TOTALE		598	22	13	5	1	-	-	3	-	-	-	22
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	4											-
03 02	Teleostei	105											-
03 03	Filetti e trance di pesce	39	2						2				2
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi	89	5			8							8
03 07													-
03 08	Molluschi cefalopodi	49											-
03 09	Echinodermi	1											-
03 10	Crostacei	45	1						1				1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	121	1						1				1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	16											-
TOTALE		469	9	-	-	8	-	2	2	-	-	-	12

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

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					
5. GRASSI ED OLI														
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	1												-
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	15												-
22 10	Aceti commestibili e succedanei													-
TOTALE		15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) 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				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	5											-
11 00	Prodotti della macinazione												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti												-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	40											-
TOTALE		45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 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				
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	40	1				1					1
TOTALE		40	1	-	-	-	1	-	-	-	-	1
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	15										-
TOTALE		15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca											-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	44	1		1								1
TOTALE		44	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1											-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												-
31 00	Coloranti												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	3											-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		1.572	46	15	7	9	11	2	5	0	0	0	49

REGIONE LOMBARDIA

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: **LOMBARDIA** Codice: **R.030.000.0** Tipo struttura: _____
Nome del referente: **DR. SALAMANA M.** Telefax: **02/67653029** e-mail: **prevenzione_sanitaria@dgsan.lombardia.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **15** N° di strutture che hanno fornito i dati: **15**

Regione Lombardia

	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'	14.809	4.664	4.108	28.576	2.615	2.781	48.657	7.950	11.784	125.944
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	111	1.010	1.177	3.988	317	526	12.150	2.780	3.253	25.312
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	193	1.212	1.329	4.685	322	543	15.216	3.250	3.792	30.542
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	14	205	189	835	5	4	4.135	891	1.132	7.410
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	58	1.730	459	2.128		11	1.054	875	1.415	7.730
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		29	15	101			205	68	125	543
NUMERO INFRAZIONI:										6.400
a) Igiene Generale		164	148	870	4	2	3.314	753	1.143	
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	92	84	296			1.877	291	483	3.124
c) Composizione		9	4	8			30	7	11	69
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	9	10	2	16			29	7	3	76
e) Etichettatura e presentazione		7	4	47			22	7	24	111
f) Altro	6	45	42	124		1	672	87	165	1.142
PROVVEDIMENTI:										16.942
a) Amministrativi	130	754	445	2.088	13	6	9.220	1.718	2.568	
b) Notizie di reato	1	19	18	58			59	16	41	212

(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: **LOMBARDIA** Codice: _____ Tipo struttura: _____
Nome del referente: **DOMENICHINI M.** Telefax: **02/6765337-09** e-mail: **maurizia.domenichini@regione.lombardia.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **16** N° di strutture che hanno fornito i dati: **16**

Regione Lombardia

	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'	950	531	1.170	15.483		4.148			3.096	25.378
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	932	511	957	11.793	169	2.828	2.087	1.335	2.542	23.154
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	24.992	4.928	1.619	21.005	228	2.867	2.101	1.558	3.598	62.896
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	436	104	191	2.871	7	38	206	299	415	4.567
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	248	201	118	1.753		3	33	46	272	2.674
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	8	2	113			3	2	18	149
NUMERO INFRAZIONI:	503	94	170	2.708	3	7	203	267	329	4.284
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	243	60	67	1.134		3	114	201	160	1.982
c) Composizione	6	7	1	1		1			11	27
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4	1	1	21			1	2	2	32
e) Etichettatura e presentazione	13	4	3	200			6	1	20	247
f) Altro	90	28	10	447	4	31	9	4	75	698
PROVEDIMENTI:	751	117	266	3.810	7	43	256	366	519	6.135
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	2	2	2	45			5	7	5	68

(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: **LOMBARDIA** Codice: **R 030 000 0** Tipo di struttura: _____
 Nome del referente: **DR. SALAMANA MAURIZIO** Telefax: **02/67653029** e-mail: **prevenzione.sanitaria@dgsan.lombardia.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **10** N° di strutture che hanno fornito i dati: **10**

Regione Lombardia

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				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI												
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	1										-
04 01 02	Latte pastorizzato	3										-
04 01 03	Latte UHT	6										-
04 01 04	Latte sterilizzato	6										-
04 01 05	Panna	2	1			1						1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2										-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	5										-
04 04	Siero di latte	15										-
04 05	Burro	3										-
04 07	Formaggi, latticini	30	3			2	1					3
TOTALE		73	4	-	-	3	1	-	-	-	-	4
2. UOVA E OVOPRODOTTI												
04 08	Uova di volatili in guscio	5										-
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	3										-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Lombardia													
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)	3	1			1							1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	3											-
02 04	Altre carni	3											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	4	1			1							1
TOTALE		13	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	2											-
03 03	Filetti e trance di pesce	2											-
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi	10	2			1				1			2
03 07													-
03 08	Molluschi cefalopodi	2											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	2											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	8	1			1							1
TOTALE		26	3	-	-	2	-	-	-	1	-	-	3

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

Regione Lombardia													
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	17	3			3							3
15 01	Grassi alimentari animali	13	3			3							3
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	226	13			4			3			6	13
15 07 01 001	Olio di oliva	118	6			2			1			3	6
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	108	7			2			2			3	7
15 12	Oli e grassi idrogenati	73	9			5			4				9
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	14	2			1			1				2
TOTALE		343	30	-	-	16	-	-	8	-	-	6	30
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	15	1						1				1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	16											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	28	1			1							1
21 03	Prep. per salse e salse	44	4			3			1				4
22 10	Aceti commestibili e succedanei	23	1			1							1
TOTALE		126	7	-	-	5	-	-	2	-	-	-	7

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

Regione Lombardia													
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	196	21	2		10			8	1			21
11 00	Prodotti della macinazione	325	10			8			1	1			10
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	365	27	2		22			2	1			27
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	342	63	10	1	31			15	6			63
19 03 01	Paste alimentari secche	151	5			4				1			5
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	178	8	3	1	3			1				8
19 03 03	Paste alimentari speciali	74	3	1		2							3
TOTALE		1.631	137	18	2	80	-	-	27	10	-	-	137
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	557	34		5	22			1	6			34
08 00	Frutta	484	40			33				7			40
TOTALE		1.041	74	-	5	55	-	-	1	13	-	-	74
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	86	7		1				1			5	7
25 00	Sale da cucina	5	1									1	1
TOTALE		91	8	-	1	-	-	-	1	-	-	6	8
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	438	8			5			3				8
22 02	Altre bevande non alcoliche	236	5			2			2			1	5
TOTALE		674	13	-	-	7	-	-	5	-	-	1	13