

REGIONE UMBRIA

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: **UMBRIA** Codice: **R 100 000 0** Tipo struttura:
 Nome del referente: **GUAITINI GONARIO** Telefax: **075/5045235-49** e-mail: **g.guaitini@regioni.umbria.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **4** N° di strutture che hanno fornito i dati: **4**

Regione Umbria

	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'	160	641	296	2.038	270	444	3.877	622	1.011	9.359
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	50	353	192	757	81	293	1.441	283	423	3.873
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	51	459	231	896	83	99	1.569	356	491	4.235
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		25	9	36		1	121	20	32	244
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	37	343	87	347		2	135	96	197	1.244
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		4	3	3			2		9	21
NUMERO INFRAZIONI:		6	2	19	3	1	37	5	13	86
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)			1	2			16	3		22
c) Composizione		2							1	3
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2	2							4
e) Etichettatura e presentazione			1							1
f) Altro		6	4	10			78	12	8	118
PROVVEDIMENTI:		45	39	47		1	198	34	32	396
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato		3	4	3			2		2	14

(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: **UMBRIA** Codice: **R 100 000 0** Tipo struttura:
 Nome del referente: **GUAITINI GONARIO** Telefax: **075/5045235-49** e-mail: **gguaitini@regione.umbria.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **12** N° di strutture che hanno fornito i dati: **10**

Regione Umbria

	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'	8.208	236	170	964	624	487	1.427	368	923	13.407
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.915	227	152	744	534	240	680	185	760	8.437
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.999	6.182	2.249	1.478	976	299	1.031	326	1.500	19.040
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	31	25	3	26		1	25	1	73	185
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.081	3.311	2.907	151			15	8	308	7.781
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	53	41	4	17			3		54	172
NUMERO INFRAZIONI:	11	7	4	9			9	3	7	50
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2			2					3	7
c) Composizione		11								11
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4									4
e) Etichettatura e presentazione				1					1	2
f) Altro	6	2	1	1		1	10		7	28
PROVVEDIMENTI:	15	58	6	26		1	74	9	115	304
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	2	5					3		8	18

(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: **UMBRIA** Codice: Tipo di struttura:
 Nome del referente: Telefax: e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **2** N° di strutture che hanno fornito i dati: **2**

Regione Umbria													
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	2											
04 01 02	Latte pastorizzato												
04 01 03	Latte UHT	18											
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna												
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro												
04 07	Formaggi, latticini												
TOTALE		20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	2											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Umbria													
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)	7											
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	7											
02 04	Altre carni												
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate												
TOTALE		14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												
03 02	Teleostei												
03 03	Filetti e trance di pesce	4											
03 05	Molluschi gasteropoidi												
03 06	Mollusci bivalvi												
03 07	Mollusci cefalopodi												
03 08	Mollusci cefalopodi												
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei												
16 04	Preparazione e conserve di pesce												
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Umbria													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonella	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Altre				
					Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	9											-
11 00	Prodotti della macinazione	119	2				1			1			2
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	49											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	113	6	1			5						6
19 03 01	Paste alimentari secche	64	1				1						1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	25											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	18	4				4						4
TOTALE		397	13	1	-		11	-	-	1	-	-	13
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	120	7				5			2			7
08 00	Frutta	82											-
TOTALE		202	7	-	-		5	-	-	2	-	-	7
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	82	13							13			13
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		82	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	13
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	29	1							1			1
22 02	Altre bevande non alcoliche	70											-
TOTALE		99	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1

Regione Umbria													
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	120											-
15 07 01 001	Olio di oliva	8											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	83											-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	52											-
21 03	Prep. per salse e salse	15	1			1							1
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		67	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

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

Regione Umbria													
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	107											-
TOTALE		107	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												-
22 06	Vermut e vini aromatizzati												-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	4											-
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	23											-
TOTALE		23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	19											-
04 10	Miele												-
TOTALE		19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	8	2			2							2
TOTALE		8	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2

Regione Umbria													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonella	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
					Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	62	10			10							10
TOTALE		62	10	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	30											-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
TOTALE		30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	39											-
TOTALE		39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2											-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		1.301	47	1	0	29	0	0	17	0	0	0	47

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: **UMBRIA** Codice: **R 100 000 0** Tipo di struttura: **IZS 1060 000 0**
Nome del referente: **LAURA FACCENDA** Telefax: **075/3433041** e-mail: **l.faccenda@pg.izs.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: N° di strutture che hanno fornito i dati:

W di controllo

Regione Umbria

Regione Umbria													
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				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	134	3				3						
04 01 02	Latte pastorizzato	2	1						1				
04 01 03	Latte UHT	47	1						1				
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna	7											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2											
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												
04 04	Siero di latte	2											
04 05	Burro	6											
04 07	Formaggi, latticini	267	23	1	1	21							2
TOTALE		467	28	1	1	21	3	-	2	-	-	-	2
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	74	2	2									
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	33	1			1							
TOTALE		107	3	2	-	1	-	-	-	-	-	-	

Regione Umbria													
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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	394	63	5		56			1	1			63
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	86	18	3		15							18
02 04	Altre carni	31	6			6							6
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	472	69	11	7	47			4				69
TOTALE		983	156	19	7	124	-	-	5	1	-	-	156
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	124	8		1				7				8
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Molluschi bivalvi	25	1			1							1
03 07	Molluschi cefaiopodi	19											-
03 08	Molluschi cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	8	1						1				1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	38	2						2				2
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		214	12	-	1	1	-	-	10	-	-	-	12

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

Regione Umbria													
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	9											-
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		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	4											-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	30											-
21 03	Prep. per salse e salse												-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Umbria													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	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	16											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	43	5			5							5
19 03 01	Paste alimentari secche	4											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	40	6			4						2	6
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
TOTALE		108	11	-	-	9	-	-	-	-	-	2	11
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	25											-
08 00	Frutta	3	1						1				1
TOTALE		28	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	8											-
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Anno: 2003

Mod. B

Regione Umbria													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	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, idromele												
22 08	Alcole etilico												
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	68	19			19							19
TOTALE		68	19	-	-	19	-	-	-	-	-	-	19
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	37	2				2						2
TOTALE		37	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												
04 10	Miele	39	3						3				3
TOTALE		39	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1											
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Umbria

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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	214	18		1	15			1	1			18
TOTALE		214	18	-	1	15	-	-	1	1	-	-	18
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	25	3						1	2			3
TOTALE		25	3	-	-	-	-	-	1	2	-	-	3
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	201	12			12							12
TOTALE		201	12	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	8											-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		2.551	268	22	10	202	5	0	23	4	0	2	268