

REGIONE VENETO

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: **VENETO** Codice: **412791327** Tipo struttura: **21**
 Nome del referente: **21** Telefax: **412791327** e-mail: **21**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **21** N° di strutture che hanno fornito i dati: **21**

Regione Veneto

	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'	2.844	3.340	3.149	15.873	1.199	3.542	31.242	5.042	7.807	74.038
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	275	513	689	2.879	449	1.040	7.996	1.401	2.129	17.371
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	279	712	5.836	4.091	505	1.063	10.141	2.019	3.127	27.773
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	8	192	131	385	5	2	1.671	349	646	3.389
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	173	912	624	1.499		1	1.331	583	1.576	6.699
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	10	11	26			110	11	82	251
NUMERO INFRAZIONI:	3	48	33	148	12	1	709	100	224	1.278
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	63	61	271	11	1	870	152	346	1.776
c) Composizione		4	3	14			13	5	21	60
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	3	4	6	3		12	4	3	36
e) Etichettatura e presentazione	3	5	3	15			4	1	15	46
f) Altro	2	15	14	34			280	25	51	421
PROVVEDIMENTI:	22	108	121	498	1	2	1.867	306	620	3.545
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	1	19	14	19			47	6	10	116

(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: **VENETO** Codice: **R 050** Tipo struttura:
 Nome del referente: **DR. GALESSO R.** Telefax: **041/2791327** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **21** N° di strutture che hanno fornito i dati: **21**

Regione Veneto

	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'	37.351	988	443	5.263	683	2.847	6.752	1.394	2.242	57.963
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	33.274	965	438	4.529	545	2.474	559	488	2.021	45.293
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	105.537	34.848	8.052	17.685	1.017	2.859	689	981	4.422	176.090
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	108	38	46	81	10	13	33	15	36	380
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	17.611	3.752	780	1.629			27	45	729	24.573
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	267	87	15	42			1		49	461
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	63	30	14	33	11	2	15	13	16	197
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	14	69	11	23	4		27	8	10	166
c) Composizione	2			1						3
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	48	1		2						51
e) Etichettatura e presentazione	2	1	22	21	1				2	49
f) Altro	2.196	6	9	15	5	2			9	2.242
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	136	52	43	109	20	2	32	11	13	418
b) Notizie di reato	10	14	9	5			1		8	47

(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: **VENETO** Codice: **R 050** Tipo di struttura:
 Nome del referente:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1** e-mail:
 Telefax:
 N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Regione Veneto													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	73											
04 01 02	Latte pastorizzato	42											
04 01 03	Latte UHT	37											
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna	1											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3											
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	28											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	20											
04 07	Formaggi, latticini	183	1		1								
TOTALE		387	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	68											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	13											
TOTALE		81	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Veneto													
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)	33	1	1									1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	8											
02 04	Altre carni	6											
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	127	3	1	2								3
TOTALE		174	4	2	2	-	-	-	-	-	-	-	4
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												
03 02	Teleostei	6											
03 03	Filetti e trance di pesce	7											
03 05	Molluschi gasteropoidi												
03 06	Molluschi bivalvi	10											
03 07	Molluschi cefalopodi	1											
03 08	Molluschi cefalopodi	1											
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei	5											
16 04	Preparazione e conserve di pesce	29	1						1				1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1											
TOTALE		59	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1

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

Regione Veneto													
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												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	216	2							2			2
15 07 01 001	Olio di oliva	16											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	160											-
15 12	Oli e grassi idrogenati	8											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2	1			1							1
TOTALE		226	3	-	-	1	-	-	-	2	-	-	3
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	17											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	14	2			1					1		2
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	107	2			2							2
21 03	Prep. per salse e salse	75	13						12	1	1	1	15
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2											-
TOTALE		215	17	-	-	3	-	-	12	1	2	1	19

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

Regione Veneto													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossina	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	158	3									3	3
11 00	Prodotti della macinazione	145	7			3					4		7
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	234	23			2				7	14		23
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	740	4			2					1	1	4
19 03 01	Paste alimentari secche	59											
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	90											
19 03 03	Paste alimentari speciali	47	1							1			1
TOTALE		1.473	38	-	-	7	-	-	-	8	19	4	38
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	403	2	1		1							2
08 00	Frutta	257											
TOTALE		660	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	159	4						4				4
25 00	Sale da cucina	4											
TOTALE		163	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	4
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	63	1			1							1
22 02	Altre bevande non alcoliche	230	2						2				2
TOTALE		293	3	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3

Regione Veneto													
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				
11. VINO													
22 04	Mosti	7											
22 05	Vini di uve fresche	274	5					1		2	2		5
TOTALE		281	5	-	-	-	-	1	-	2	2	-	5
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	76											
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	41	7							1	6		7
TOTALE		117	7	-	-	-	-	-	-	1	6	-	7
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	352	3								3		3
TOTALE		352	3	-	-	-	-	-	-	-	3	-	3
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	58											
TOTALE		58	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	47											
04 10	Miele	8											
TOTALE		55	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	61	5				2		3				5
TOTALE		61	5	-	-	-	2	-	3	-	-	-	5

Regione Veneto													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.578	13		6	7							13
TOTALE		1.578	13	-	6	7	-	-	-	-	-	-	13
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	72	1									1	1
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
TOTALE		72	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	8											
31 00	Coloranti												
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	240											
TOTALE		240	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	91											
TOTALE		91	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		6.644	107	3	9	20	2	1	22	14	32	6	109

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: **VENETO** Codice: **R 050** Tipo di struttura:
 Nome del referente:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**
 Telefax:
 e-mail:

N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma.

N° di strutture che hanno fornito dati

Regione Veneto													
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	159	4				4						4
04 01 02	Latte pastorizzato	14	2			2							2
04 01 03	Latte UHT	29											
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna												
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	11											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	15											
04 07	Formaggi, latticini	198	2				2						2
TOTALE		426	8	-	-	2	6	-	-	-	-	-	8
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	45											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	54											
TOTALE		99	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Veneto													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		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)	191											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	134	9	5	2	2							9
02 04	Altre carni	15											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	840	12	9	3								12
TOTALE		1.180	21	14	5	2	-	-	-	-	-	-	21
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	18											-
03 02	Teleostei	229											-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Molluschi bivalvi	452	21	1		20							21
03 07													-
03 08	Molluschi cefaiopodi	32											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	26											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	197											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	10											-
TOTALE		964	21	1	-	20	-	-	-	-	-	-	21

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

Regione Veneto													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	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												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	36											
21 03	Prep. per salse e salse												
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
TOTALE		36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Veneto													
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	10											
11 00	Prodotti della macinazione	70											
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	3											
19 03 01	Paste alimentari secche												
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	4											
19 03 03	Paste alimentari speciali	23											
TOTALE		110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Regione Veneto													
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				
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	13											
TOTALE		13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	23	3									3	3
TOTALE		23	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Veneto

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	43	2			2							2
TOTALE		43	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	5											
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1											
31 00	Coloranti												
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	9											
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	21											
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6											
TOTALE		27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTALE GLOBALE		2.936	55	15	5	26	6	0	0	0	0	3	55