

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: 081/7969524-391 e-mail: veterinaria@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 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'	31.591	1.311	1.071	16.633	3.882	3.565	6.674	980	5.736	71.443
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.355	1.254	924	11.786	2.108	2.773	3.524	704	4.153	37.581
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	27.632	12.820	5.131	14.923	2.113	2.406	3.132	1.002	6.451	75.610
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1.063	571	246	1.337	87	202	430	111	727	4.774
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	70.641	15.956	1.077	3.833	264		318	331	1.934	94.354
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	147	92	90	45		12	39	3	116	544
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	31	73	4	398	8	11	182	2	97	806
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	16	41	62	139	2		31	26	57	374
c) Composizione	8	18	16	12					52	106
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	8	12	72	64					30	186
e) Etichettatura e presentazione	6	35	68	275	9		18		62	473
f) Altro	176	45	59	225	86	59	55	3	142	850
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	237	225	144	1.045	10	65	227	25	319	2.297
b) Notizie di reato	117	146	24	947	18	9	250	3	101	1.615

(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

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione CAMPANIA												
CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	136										0	
2. Uova e ovoprodotti	3										0	
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	78										0	
4. Pesci, crostacei, molluschi	43	1					1				1	
5. Grassi e oli	236	26						23	22	7	52	
6. Zuppe, brodi, salse	845	6			1			2	1	3	9	
7. Cereali e prodotti della panetteria	1.305	25			25			6		9	40	
8. Frutta e verdura	308	3			3						3	
9. Erbe, spezie, caffè, tè	188	1				1					1	
10. Bevande non alcoliche	459	4			4						4	
11. Vino	314	3					3	1		2	6	
12. Bevande alcoliche escluso il vino	50	1			1						1	
13. Gelati e dessert	12										0	
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	46										0	
15. Dolciumi	52										0	
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	592	51			4	47					51	
17. Piatti preparati	698	8		1	27						28	
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	113										0	
19. Additivi	2										0	
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	341										0	
21. Altri alimenti	111										0	
TOTALE	5.932	129	0	1	65	48	0	12	26	23	196	

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione CAMPANIA												
CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
	Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
			Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	13.634	75			1	24		3	24	20	3	75
2. Uova e ovoprodotti	418	4									4	4
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	3.037	109	9		47			5	1	32	15	109
4. Pesci, crostacei, molluschi	1.155	93	1		72			14		2	4	93
5. Grassi e oli	26											0
6. Zuppe, brodi, salse	5											0
7. Cereali e prodotti della panetteria	20	1			1							1
8. Frutta e verdura												0
9. Erbe, spezie, caffè, tè												0
10. Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12. Bevande alcoliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert	36											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	191	6			2						4	6
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	84	3			3							3
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	34											0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti	9											0
TOTALE	18.649	291	10	0	126	24	19	4	58	39	11	291

PAGINA BIANCA

REGIONE EMILIA ROMAGNA

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: 11 N° di strutture che hanno fornito i dati: 11

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'	1.214	2.751	2.472	11.984	1.932		32.242	4.394	7.478	64.467
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	115	596	867	2.783	340		13.164	2.295	3.246	23.406
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	234	927	3.272	3.936	354		15.314	3.148	4.188	31.373
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	11	170	161	645	5		2.862	678	857	5.389
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.047	3.124	1.268	1.464	2		417	1.422		8.744
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	12	52	24	34			27	21		170
NUMERO INFRAZIONI		99	7	51			402	23		582
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		4	1	5			31	6		47
c) Composizione	2	17	25	12			1	1		58
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2		6			4	1		13
e) Etichettatura e presentazione		11	5	27			6	3		52
f) Altro		49	12	10			220	19		310
PROVVEDIMENTI	13	926	149	648	75		2.535	509		4.855
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	4	17	7	9			33			70

(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: NOCERA - VICINELLI Telefax: 051/6397376-064 e-mail: l.nocera@regione.emilia-romagna.it
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 11 N° di strutture che hanno fornito i dati: 11

Regione Emilia Romagna

	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'	30.137	3.236	522	7.669		3.028	2.532	2.074	72	49.270
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	18.075	3.061	377	5.416		1.579	888	813	68	30.277
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	120.453	129.363	987	9.582		1.584	1.335	1.028	111	264.443
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	604	1.767	22	694		4	90	48	39	3.268
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	5.703	15.552		8.508						29.763
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.240	305		183						1.728
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	96	20	1	72		1	11	9		210
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	5	23	4	7			4			43

(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

II MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione EMILIA ROMAGNA												
CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1 Prodotti lattiero caseari	386	7		1				6			7	
2 Uova e ovoprodotti	102										0	
3 Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	397	63	19	44							63	
4 Pesci, crostacei, molluschi	419	6	5					1			6	
5 Grassi e oli	123	6						4	2		6	
6 Zuppe, brodi, salse	90										0	
7 Cereali e prodotti della panetteria	910	6	2			2			2		6	
8 Frutta e verdura	64	1						1			1	
9 Erbe, spezie, caffè, tè	61	2				2					2	
10 Bevande non alcoliche	196	1				1					1	
11. Vino	268	2						2			2	
12 Bevande alcoliche escluso il vino											0	
13 Gelati e dessert	376										0	
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	16										0	
15 Dolciumi	19										0	
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	327	17				17					17	
17. Piatti preparati	1.728	8		8							8	
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	68	3						3			3	
19. Additivi											0	
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	4.304	6		4				2			6	
21. Altri alimenti	1.604	13	5	8							13	
TOTALE	11.458	141	31	65	0	22	3	16	4	0	141	

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione EMILIA ROMAGNA												
CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	1 936	40		1	4	35					40	
2. Uova e ovoprodotti	69	1	1								1	
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	552	15	11	2					2		15	
4. Pesci, crostacei, molluschi	119	14		5	1		1		5	2	14	
5. Grassi e oli											0	
6. Zuppe, brodi, salse	6										0	
7. Cereali e prodotti della panetteria	10										0	
8. Frutta e verdura	3										0	
9. Erbe, spezie, caffè, tè											0	
10. Bevande non alcoliche											0	
11. Vino											0	
12. Bevande alcoliche escluso il vino											0	
13. Gelati e dessert	13										0	
14. Cacao e preparazioni a base di cacao											0	
15. Dolciumi	36	1							1		1	
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini											0	
17. Piatti preparati	24										0	
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	2										0	
19. Additivi											0	
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	2										0	
21. Altri alimenti	38	8						8			8	
TOTALE	2.810	79	12	8	5	35	1	8	8	0	79	

PAGINA BIANCA

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

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: **FRIULI VENEZIA GIULIA** Codice: _____ Tipo struttura: _____
 Nome del referente: **D.SSA CLARA ZUCH** Telefax: **040/3775509-23** e-mail: **clara.zuch@regione.fvg.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **6** N° di strutture che hanno fornito i dati: **6**

Regione Friuli Venezia Giulia

	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'	233	1.042	1.250	2.880	3	1.204	10.330	996	3.566	21.504
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	43	60	190	422	11	21	1.587	361	395	3.090
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	48	89	136	503	18	665	1.970	494	470	4.391
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		11	22	154	1	1	665	50	197	1.101
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	60	62	16	176			55	44	112	525
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI							2			2
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene Generale	1	8	6	89		1	375	11	146	637
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		4	4	14	1		188	6	41	258
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione				1						1
f) Altro		2	5	1		1	78	13	22	122
PROVVEDIMENTI a) Amministrativi	15	18	20	46	2	5	428	94	66	694
b) Notizie di reato			2	7			5	2	2	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:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma: FRIULI VENEZIA GIULIA Codice: R 060 Tipo struttura: _____
 Nome del referente: DR. COASSIN R Telefax: 040/3775559-23 e-mail: renato.coassin@regione.fvg.it
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 6 N° di strutture che hanno fornito i dati: 6

Regione Friuli Venezia Giulia

	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'	4.312	355	116	1.023	9	622	666	136	1.166	8.405
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.740	355	86	955	9	470	83	44	1.028	6.770
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	7.330	10.545	1.093	2.366	9	572	84	44	2.549	24.592
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	32	82	4	30		2			29	179
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	856	760	41	287			11		263	2.218
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	13	14	1	5			3		4	40
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	119	380	1	14					19	533
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	40	118							3	161
c) Composizione	2	4		1						7
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione		6		3						9
f) Altro	15	4	2	18		2			15	56
PROVEDIMENTI										
a) Amministrativi	142	102	4	30		6			42	326
b) Notizie di reato	2	8		4						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 SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione FRIULI VENEZIA GIULIA												
CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
			MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	109	6			8			1				9
2. Uova e ovoprodotti	5											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	185	13	4	2	9				1			16
4. Pesci, crostacei, molluschi	121	2			2							2
5. Grassi e oli	42	1						1				1
6. Zuppe, brodi, salse	39	1			1							1
7. Cereali e prodotti della panetteria	118	4			4			1				5
8. Frutta e verdura	91											0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	187	6				6						6
10. Bevande non alcoliche	94	1						1				1
11. Vino	53											0
12. Bevande alcoliche escluso il vino	8											0
13. Gelati e dessert	11											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	8											0
15. Dolciumi	30											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	126	4			4							4
17. Piatti preparati	123	11		18								18
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	22											0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	111	7						7				7
21. Altri alimenti	4											0
TOTALE	1.487	56	4	20	28	6	8	3	0	1	0	70

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione FRIULI VENEZIA GIULIA												
CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
	Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
			Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1 Prodotti lattiero caseari	82	2		1	1						2	
2 Uova e ovoprodotti	20										0	
3 Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	383	16	8	3	2			2		1	16	
4 Pesci, crostacei, molluschi	159	2	1					1			2	
5 Grassi e oli											0	
6 Zuppe, brodi, salse											0	
7 Cereali e prodotti della panetteria											0	
8 Frutta e verdura											0	
9 Erbe, spezie, caffè, tè											0	
10 Bevande non alcoliche											0	
11 Vino											0	
12 Bevande alcoliche escluso il vino											0	
13 Gelati e dessert	6										0	
14 Cacao e preparazioni a base di cacao											0	
15 Dolciumi	11										0	
16 Frutta secca a guscio rigido, spuntini											0	
17 Piatti preparati	27										0	
18 Prodotti destinati ad una alimentazione particolare											0	
19 Additivi											0	
20 Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	238	1		1							1	
21 Altri alimenti											0	
TOTALE	926	21	9	5	3	0	0	0	3	0	1	21

PAGINA BIANCA