

Regione Lazio

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	35											
22 05	Vini di uve fresche	113											
TOTALE		148	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	8											
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	2											
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	25											
TOTALE		25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	4											
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	6											
04 10	Miele												
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	17											
TOTALE		17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	836	17			17							17
TOTALE		836	17	-	-	17	-	-	-	-	-	-	17
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	9											
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	6											
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	18											
TOTALE		24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE	2.652	41	0	0	32	0	0	8	0	0	1	41
-----------------------	--------------	-----------	----------	----------	-----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------

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					
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	559	7					1		3	1		2	7
04 01 02	Latte pastorizzato	154	1							1				1
04 01 03	Latte UHT	16												-
04 01 04	Latte sterilizzato	2												-
04 01 05	Panna													-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	7												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	9												-
04 04	Siero di latte	1	1										1	1
04 05	Burro	9												-
04 07	Formaggi, latticini	272	3			1	2							3
TOTALE		1.029	12	-	1	2	1	-	4	1	-	3	12	
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	145	1	1										1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	7												-
TOTALE		152	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1

Regione Lazio

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)	798	10	3		4			3				10
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	139	10	1		9							10
02 04	Altre carni	17											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	461	31	20	1	9			1				31
TOTALE		1.415	51	24	1	22	-	-	4	-	-	-	51
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	121	3		1				2				3
03 02	Teleostei	14											-
03 03	Filetti e trance di pesce	63	2		2								2
03 05	Molluschi gasteropodi	3											-
03 06	Molluschi bivalvi	586	52	4		48							52
03 07													
03 08	Molluschi cefaiopodi	28	1								1		1
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	32											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	162	9		7				2				9
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	13											-
TOTALE		1.022	67	4	10	48	-	-	4	-	1	-	67

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

Regione Lazio

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	64	1	1									1
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		64	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	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	5											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												
11 00	Prodotti della macinazione												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	6											-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	38	2			2							2
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
TOTALE		44	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
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	13											-
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Lazio

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, idromele												
22 08	Alcole etilico												
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	39											
TOTALE		39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	29											
TOTALE		29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	29											
TOTALE		29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	9											
33 00													
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	162	2	2									2
TOTALE		162	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	2											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	7											-
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE	4.021	136	32	12	74	1	0	12	1	1	3	136
-----------------------	--------------	------------	-----------	-----------	-----------	----------	----------	-----------	----------	----------	----------	------------

REGIONE LIGURIA

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 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'	4.368	714	1.233	8.125	105	376	13.323	1.718	3.368	33.330
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	44	226	260	1.221	26	80	1.923	469	719	4.968
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	47	295	313	1.684	27	89	2.325	529	879	6.188
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	25	31	243		4	500	90	188	1.082
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	30	280	211	941			309	188	346	2.305
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		2	3	10			6		6	27
NUMERO INFRAZIONI:		47	43	409		3	953	156	480	2.091
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		3	4	52			136	31	44	270
c) Composizione			2	1					4	7
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)			1				1			2
e) Etichettatura e presentazione		2	1	23			13	1	6	46
f) Altro		4	5	106		1	167	9	77	369
PROVVEDIMENTI:	4	35	47	339		1	842	158	289	1.715
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	3	2	10				15		7	37

(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: **LIGURIA** Codice: **R 070 000 0** Tipo struttura:
 Nome del referente: **Dr. 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 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'	6.750	269	259	2.977	396	1.273	1.207	128	1.320	14.579
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.788	249	188	1.364	29	480	259	201	520	6.078
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.103	8.095	4.134	1.935	29	489	293	272	659	22.009
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	63	55	21	162		11	33	29	52	426
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3.912	868	426	413			61	54	281	6.015
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	48	23	2	7			3		16	99
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	13	23	6	171		4	22	34	39	312
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	5	13	45	74		12	36	7	17	209
c) Composizione	1	2		1					1	5
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione	1	2		13						16
f) Altro	47	15	69	6		7	13	22	2	181
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	44	34	49	190		8	19	19	77	440
b) Notizie di reato	8	2	3	2			2		1	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: **LIGURIA** Codice: Tipo di struttura:
 Nome del referente: **D.SSA VIGLIONE D.** Telefax: **010/6437278** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: N° di strutture che hanno fornito i dati: **4**

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				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	3											
04 01 02	Latte pastorizzato	6											
04 01 03	Latte UHT	3											
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna	2											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	4											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	2											
04 07	Formaggi, latticini	14											
TOTALE		34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1											
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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)	22											
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1											
02 04	Altre carni												
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	20											
TOTALE		43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												
03 02	Teleostei	3											
03 03	Filetti e trance di pesce	3											
03 05	Molluschi gasteropoidi												
03 06	Mollusci bivalvi	16											
03 07													
03 08	Mollusci cefaiopodi	1											
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei												
16 04	Preparazione e conserve di pesce	7											
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2											
TOTALE		32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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

Regione Liguria

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	221	13						6	10			16
15 07 01 001	Olio di oliva	51											
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	116											
15 12	Oli e grassi idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3											
TOTALE		224	13	-	-	-	-	-	6	10	-	-	16
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	7											
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	106	3			2				1			3
21 03	Prep. per salse e salse	113	11						6	1	3		10
22 10	Aceti commestibili e succedanei	6	1							1			1
TOTALE		232	15	-	-	2	-	-	6	3	3	-	14

(**) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	45	1			1							1
11 00	Prodotti della macinazione	47	1			1							1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	131	11							5	4	2	11
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	124	5					1		2	2		5
19 03 01	Paste alimentari secche	50	1			1							1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	21	5			5				2			7
19 03 03	Paste alimentari speciali	62											-
TOTALE		480	24	-	-	8	-	1	-	9	6	2	26
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	199	6		1	2				3			6
08 00	Frutta	203											-
TOTALE		402	6	-	1	2	-	-	-	3	-	-	6
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	229	16			2	4		8	1	1		16
25 00	Sale da cucina	4											-
TOTALE		233	16	-	-	2	4	-	8	1	1	-	16
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	39	2				2						2
22 02	Altre bevande non alcoliche	72	3								3		3
TOTALE		111	5	-	-	-	2	-	-	-	3	-	5

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												
22 05	Vini di uve fresche	121	6					1	4	1			6
TOTALE		121	6	-	-	-	-	-	1	4	1	-	6
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	12	1							1			1
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1											
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	1											
22 08	Alcole etilico	1											
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	45											
TOTALE		60	1	-	-	-	-	-	-	1	-		1
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	5											
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	22	4			2	1			1			4
TOTALE		22	4	-	-	2	1	-	-	1	-		4
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	54	3						1	2			3
04 10	Miele	3											
TOTALE		57	3	-	-	-	-	-	1	2	-		3
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	88	12				12						12
TOTALE		88	12	-	-	-	12	-	-	-	-	-	12