

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: **LOMBARDIA** Codice: Tipo di struttura:
Nome del referente: **MAURIZIA DOMENICHINI** Telefax: **02/67653371-09** e-mail: **maurizia.domenichini@regione.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
				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	336	18				1			17			18
04 01 02	Latte pastorizzato	18											-
04 01 03	Latte UHT	94	2			2							2
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	12											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	10											-
04 04	Siero di latte	2											-
04 05	Burro	55	4	1		4							5
04 07	Formaggi, latticini	513	12		7	5							12
TOTALE		1.043	36	1	7	11	1	-	-	17	-	-	37
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	179	3	3									3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	12											-
TOTALE		191	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3

Regione Lombardia

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)	762	30	10	11	1		4		5			31
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	203	8	6	1	3				1			11
02 04	Altre carni	42	5							5			5
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	996	44	28	7	2				9			46
TOTALE		2.003	87	44	19	6	-	4	-	20	-	-	93
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	7	1					1					1
03 02	Teleostei	155	5		1			2	1	1			5
03 03	Filetti e trance di pesce	78	6					1	3	2			6
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Molluschi bivalvi	243	23	1		36							37
03 07													
03 08	Molluschi cefaiopodi	30	2					2					2
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	89	28							28			28
16 04	Preparazione e conserve di pesce	123	11		11				1				12
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	16											-
TOTALE		741	76	1	12	36	-	6	5	31	-	-	91

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

Regione Lombardia

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	4											-
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		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	19											-
21 03	Prep. per salse e salse	31											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	1											
11 00	Prodotti della macinazione												
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	3											
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	58	2			2							2
19 03 01	Paste alimentari secche	2											
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	9	4			5							5
19 03 03	Paste alimentari speciali	89	2			2							2
TOTALE		162	8	-	-	9	-	-	-	-	-	-	9
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	11											
08 00	Frutta	3											
TOTALE		14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	10											
25 00	Sale da cucina												
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												
22 02	Altre bevande non alcoliche	2											
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Lombardia

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	83	17			21							21
TOTALE		83	17	-	-	21	-	-	-	-	-	-	21
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	5											
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Lombardia

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	78											
TOTALE		78	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1											
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	7											
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	8											
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE	4.403	227	49	38	83	1	10	5	68	0	0	254
-----------------------	--------------	------------	-----------	-----------	-----------	----------	-----------	----------	-----------	----------	----------	------------

REGIONE MARCHE

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: **MARCHE** Codice: **R 110 000 0** Tipo struttura: **110 000 0 V**
 Nome del referente: **DR. D'AURIZIO G.** Telefax: **071/2808525** e-mail: _____
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **13** N° di strutture che hanno fornito i dati: **13**

Regione Marche

	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'	335	641	856	5.572	532	418	9.882	1.415	2.287	21.938
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	31	214	213	1.821	100	104	2.773	865	716	6.837
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	35	271	303	2.431	84	112	3.111	1.102	790	8.239
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	37	20	140	3	1	556	101	123	982
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	8	236	152	590			83	55	133	1.257
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		8	1	5			3		1	18
NUMERO INFRAZIONI:		8	2	41	2		179	49	47	328
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		25	3	88	1		365	84	84	650
c) Composizione							5			5
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)			6	2			6	1	6	21
e) Etichettatura e presentazione		1		3						4
f) Altro	2	3	16	16	2	1	117	9	20	186
PROVVEDIMENTI:		46	39	147	6	1	615	113	193	1.160
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato		8	4	13		1	8		1	35

(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: MARCHE Codice: R 110 000 0 Tipo struttura: 110 000 V
 Nome del referente: DR. D'AURIZIO G. Telefax: 071/2808525 e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 13 N° di strutture che hanno fornito i dati: 13

Regione Marche

	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'	18.237	533	371	3.616	416	2.024	5.380	1.051	2.471	34.099
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	9.449	460	411	2.179	422	1.405	1.185	390	1.541	17.442
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	8.667	4.261	1.426	2.142	356	1.177	1.266	566	2.006	21.867
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	16	47	6	66	4	2	84	57	62	344
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.230	942	64	227	2	2	114	71	382	3.034
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	58	19		6		1			8	92
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	17	35	11	54	1		72	71	23	284
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2	1	1	125			41	84	93	347
c) Composizione	4	4								8
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		5	1	7		1		4		18
e) Etichettatura e presentazione	8	1		21						30
f) Altro	2	6	1	22	6	2	13	6	8	66
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	44	107	18	92	7	4	114	64	74	524
b) Notizie di reato	6	12		3	2				9	32

(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: **MARCHE** Codice: Tipo di struttura:
 Nome del referente: **Dr. DE ROSA - D.ssa CAMPAGNOLI** Telefax: **071/2132721-53-40** e-mail: **ferdinando.derosa@ambiente.marhe.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **4** N° di strutture che hanno fornito i dati: **4**

Regione Marche

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												
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												
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro												
04 07	Formaggi, latticini												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Marche

Regione Marche

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

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

Regione Marche

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	219	4							3		1	4
15 07 01 001	Olio di oliva	77	2							1		1	2
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	91	2							2			2
15 12	Oli e grassi idrogenati	2											
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												
TOTALE		221	4	-	-	-	-	-	-	3	-	1	4
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	1											
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	66											
21 03	Prep. per salse e salse	38	5						1			5	6
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
TOTALE		105	5	-	-	-	-	-	1	-	-	5	6

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

Regione Marche

Regione Marche

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	2											-
11 00	Prodotti della macinazione	74											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	31	2									2	2
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	36											-
19 03 01	Paste alimentari secche	39	1						1				1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	3											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	4	2									2	2
TOTALE		189	5	-	-	-	-	-	1	-	-	4	5
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	85											-
08 00	Frutta	60											-
TOTALE		145	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	93	5									5	5
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		93	5	-	-	-	-	-	-	-	-	5	5
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	39											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	56	1			1							1
TOTALE		95	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

Regione Marche

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	57											-
TOTALE		57	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	3											-
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		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	32											-
TOTALE		32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	11											-
TOTALE		11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	7											-
04 10	Miele												-
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	4											-
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Marche

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	50											
TOTALE		50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	35											
TOTALE		35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	2											
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6											
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE**1.055****20****0****0****1****0****0****2****3****0****15****21**

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: **MARCHE** Codice: **I 060 000 0** Tipo di struttura: **I 060 000 0**
Nome del referente: **DURANTI ANNA** Telefax: **071/41760 071/42758** e-mail: **a.duranti@pg.izs.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **4** N° di strutture che hanno fornito i dati: **4**

Regione Marche

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												-
04 01 02	Latte pastorizzato	47	1						1				1
04 01 03	Latte UHT	28											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	7	2								2		2
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	5											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	4											-
04 07	Formaggi, latticini	299	3			2			1				3
TOTALE		390	6	-	-	2	-	-	2	-	2	-	6
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	34											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	3											-
TOTALE		37	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-