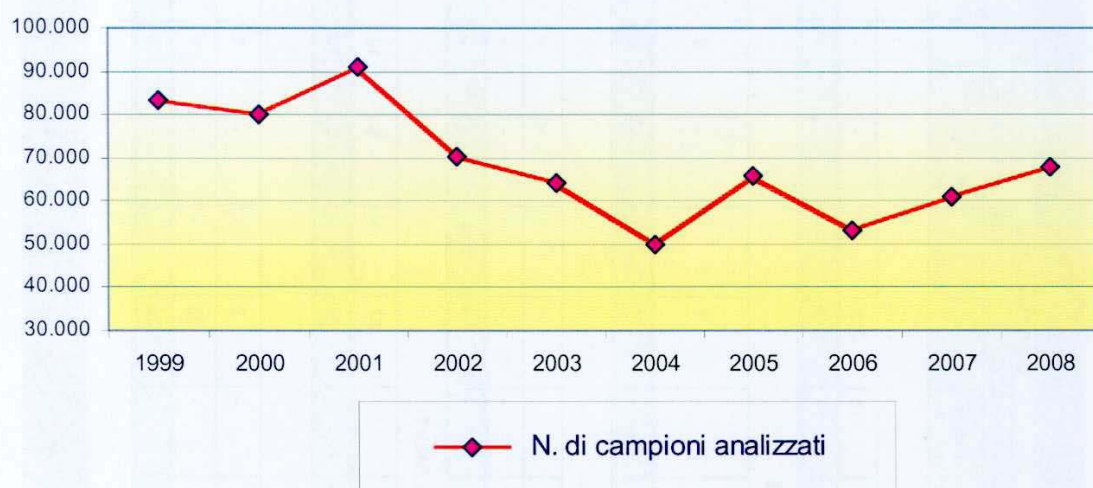


RIEPILOGO NAZIONALE													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	7.431	270	32	19	219	-	-	-	14	-	-	284
TOTALE		7.431	270	32	19	219	-	-	-	14	-	-	284
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1.164	22	-	-	1	1	-	6	7	7	1	23
TOTALE		1.164	22	-	-	1	1	-	6	7	7	1	23
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	85	2	-	-	-	-	-	-	3	-	-	3
31 00	Coloranti	18	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	3
TOTALE		103	5	-	-	-	-	-	-	6	-	-	6
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli aliment	1.872	59	-	-	37	-	9	13	-	2	1	62
TOTALE		1.872	59	-	-	37	-	9	13	-	2	1	62
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, no nominati altrove	482	4	-	-	2	-	-	1	2	-	-	5
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1.024	48	1	-	23	-	-	8	3	13	2	50
TOTALE		1.506	52	1	-	25	-	-	9	5	13	2	55
TOTALE NAZIONALE		67.808	1.437	88	35	673	171	25	233	138	97	59	1.519

Fig. 17 - Raffronto anni 1999-2008

A.R.P.A. - Attività analitica										
N. di campioni analizzati	83.229	80.082	90.879	70.368	64.070	50.035	65.673	53.120	61.009	67.808
Campioni irregolari	3.692	3.014	3.902	2.574	2.861	1.789	1.905	2.111	1.251	1.437
% di campioni irregolari	4,4	3,8	4,3	3,7	4,5	3,6	2,9	4,0	2,1	2,1
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008

A.R.P.A. - Attività analitica



A.R.P.A. - Campioni irregolari

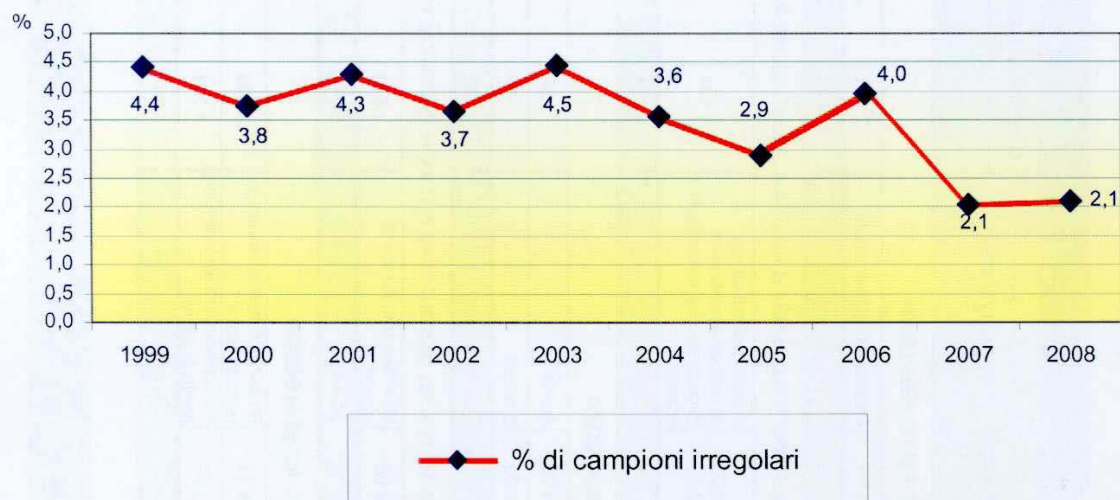
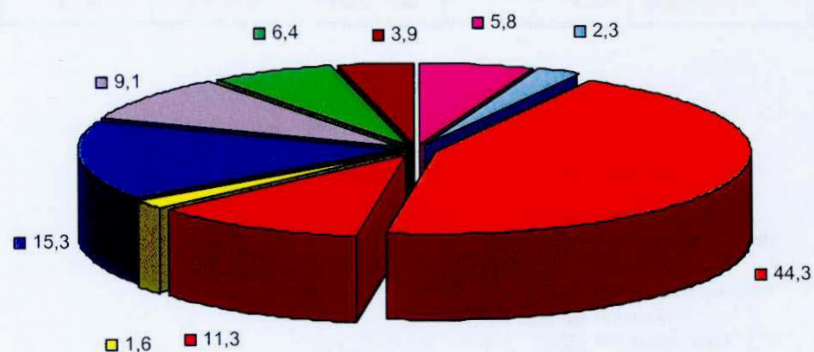


Fig. 18 A.R.P.A. Distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biolo- giche	micotossine	metalli pesanti	altre chimi- che	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIO- NE	ALTRO	
n° infrazioni	88	35	673	171	25	233	138	97	59	1.519
% infrazioni	5,8	2,3	44,3	11,3	1,6	15,3	9,1	6,4	3,9	

A.R.P.A. - Analisi effettuate nel 2008: distribuzione delle infrazioni (%)



■ salmonella	■ listeria monoc.
■ altre biologiche	■ micotossine
■ metalli pesanti	■ altre chimiche
■ COMPOSIZIONE	■ ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE
■ ALTRO	

Fig. 19 A.R.P.A. Campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	1.325	33	2,5
Uova e ovoprodotti	135	1	0,7
Carni e loro preparazioni	23.939	23	0,1
Pesci, crostacei, molluschi	687	28	4,1
Grassi e oli	2.296	130	5,7
Zuppe, brodi, salse	2.147	40	1,9
Cereali e prod. panetteria	9.003	324	3,6
Frutta e verdura	5.624	121	2,2
Erbe, spezie, caffè, tè	1.728	22	1,3
Bevande non alcoliche	2.143	32	1,5
Vino	2.386	49	2,1
Bevande alcoliche	375	7	1,9
Gelati e dessert	970	39	4,0
Cacao e sue preparazioni	380	8	2,1
Dolciumi	522	13	2,5
Frutta secca, spuntini	2.072	159	7,7
Piatti preparati	7.431	270	3,6
Prodotti per alim. particolare	1.164	22	1,9
Additivi	103	5	4,9
Materiali a contatto con alim.	1.872	59	3,2
Altri alimenti	1.506	52	3,5
TOTALI	67.808	1.437	2,1

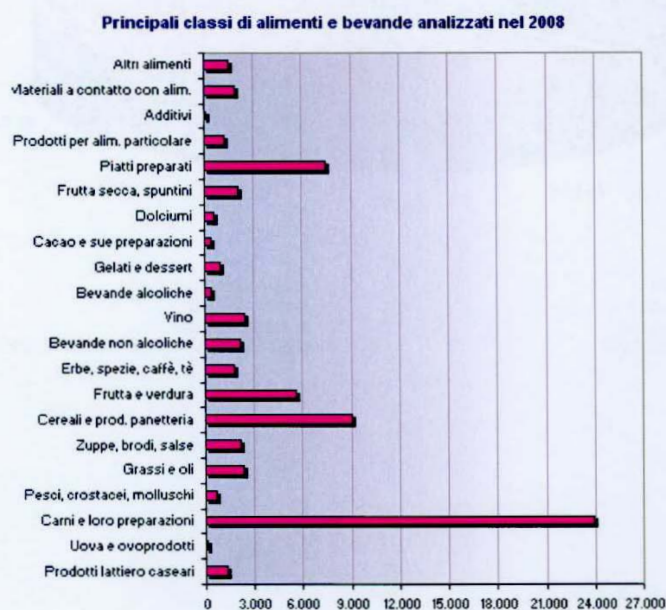
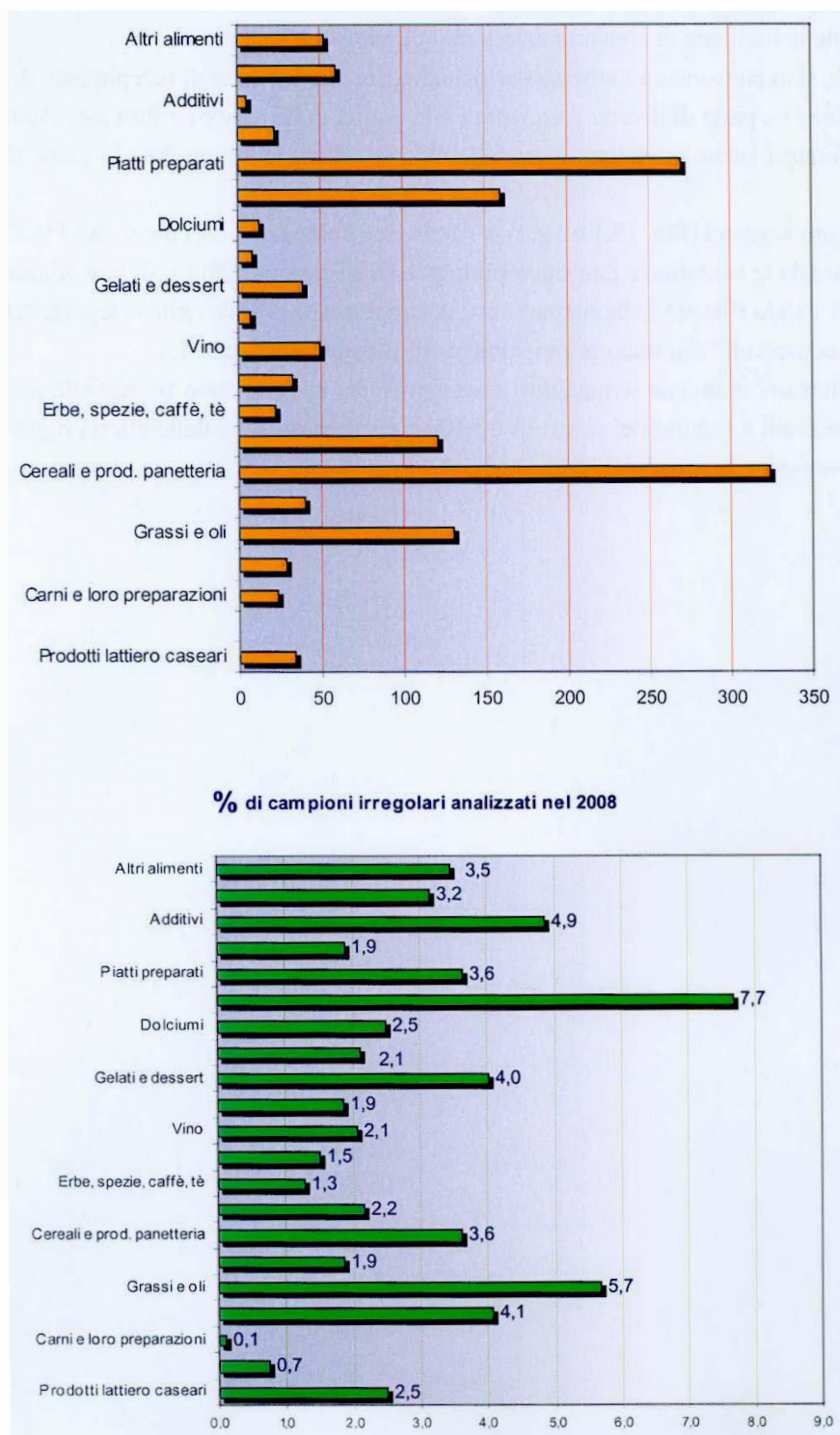


Fig. 19 Campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti

Come era stato evidenziato nella relazione dell'anno precedente si sono intraprese diverse iniziative per aggiornare i Modelli di rilevazione al fine di avere informazioni più dettagliate sulle tipologie dei singoli contaminanti ricadenti nella generica voce "altro".

Nonostante le diverse proposte di informatizzazione dei dati, che non hanno portato ancora alla revisione del sistema, quest'anno si è riusciti a redigere una scheda supplementare in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazioni microbiologiche e chimiche.

Nonostante ciò, si notano ancora numerose criticità, legate alla lentezza di recepimento di questa proposta di innovazione da parte di diversi Assessorati alla Sanità delle regioni e Province Autonome. Inoltre non tutti i Laboratori hanno compilato il modello nel dettaglio o lo hanno fatto in modo disomogeneo o incompleto.

Pertanto, le figure seguenti (Fig. 19.1 e 19.2) si riferiscono solo ai dati trasmessi da 11 A.R.P.A.

Per quanto riguarda le contaminazioni microbiologiche il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato nelle preparazioni gastronomiche pronte, nella categoria "latte e crema di latte, freschi o conservati" e si tratta principalmente di E.coli e Stafilococchi.

Per le contaminazioni chimiche le maggiori contaminazioni rilevate sono riferite alla presenza di idrocarburi in oli vegetali a seguito dei controlli effettuati per l'attivazione delle allerta riguardanti l'olio di girasole di provenienza ucraina.

Mod. B-ARPA attività analitica-altre contaminazioni microbiologiche	E.coli	Clostridio	Clostridium perfringens	enterotossina stafilococcica	Stafilococcus aureus	Stafilococco	Bacillus cereus	Tossina botulinica	Miceti	Muffe	Larve	Lieviti	Insetti	Rettili morti	Roditori	Aumentata carica microbica	Presenza di parassiti	DSP
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI																		
Latte e crema di latte, freschi o conservati	5			5		8												
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI																		
Molluschi bivalvi	6																	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																		
Preparazioni di ortaggi senza aceto			1				1			3			1			1		
Prep. per salse e salse								1										1
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA																		
Cereali										2			1					
Prodotti della macinazione																1		
Pane, altri prodotti della panetteria	3	1				3	4		1	2			4			1	2	
Prodotti di pasticceria e biscotti	1				1					2					1			
Paste alimentari all'uovo	1				4					1		1				1		
8. FRUTTA E VERDURE																		
Legumi, ortaggi, radici, tuberi															1			
Frutta	3					1				1			1					
9. ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TE'																		
Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche						1												
10. BEVANDE NON ALCOLICHE																		
Succhi e nettari di frutta										1								
Altre bevande non alcoliche										3								
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO																		
Cacao e preparazioni a base di cacao											1						2	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI																		
Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca										2							2	
17. PIATTI PREPARATI																		
Preparazioni gastronomiche	25	3	1		2	15	4											
21. ALTRI ALIMENTI																		
Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1	1				4												
Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove																	13	

Fig. 19.1

Mod. B- ARPA attività analitica- altre contaminazioni chimiche e diverse	Nimesulide	Residui di farmaci	Idrossido di calcio	Clorofornio	Caffeina in decaffeinato	Glutine	Composti polari	Idrocarburi	Fumonisine	Deficit di peso	Presenza di nitrati	Istamina	Residui fitofarmaci	Cumarina	Annerimento	Ceneri	Umidità	Acido Benzoico	Acido Sorbico	Anidride solforosa	Frazione polare elevata	Metanolo	Corpi estranei	Caratteristiche organoleptiche alterate
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME																								
Carni lavorate o comunque preparate										2														
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI																								
Filetti e trancie di pesce											2													
Preparazione e conserve di										1														
5. GRASSI ED OLI																								
Oli vegetali fluidi o concreti, greggi							9	11													2			
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																								
Prep. per salse e salse																								1
Aceti commestibili e succedanei																			2					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA																								
Prodotti della macinazione									1															
Pane, altri prodotti della panetteria			2											2		1	2		1				1	3
Prodotti di pasticceria e biscotti																		1						1
Paste alimentari secche															1									
8. FRUTTA E VERDURE																								
Legumi, ortaggi, radici, tuberi		5																						1
Frutta		7											1											
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'																								
Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche					1																			
10. BEVANDE NON ALCOLICHE																								
Succhi e nettari di frutta				1														1						
Altre bevande non alcoliche																			1			1		1
11. VINO																								
Vini di uve fresche																			1					
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO																								
Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												1										2		
14. CACAO E PREP. A BASE DI CACAO																								
Cacao e preparazioni a base di cacao														1										
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI																								
Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca										1				1										
18. PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE PARTICOLARE																								
Prod. alimentazione particolare (prod. dietetici, alimenti prima infanzia)	2						1											1						1

Fig. 19.2