

RIEPILOGO NAZIONALE																	
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI				
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE										
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Nicotossine	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	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 alimenti	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, non 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

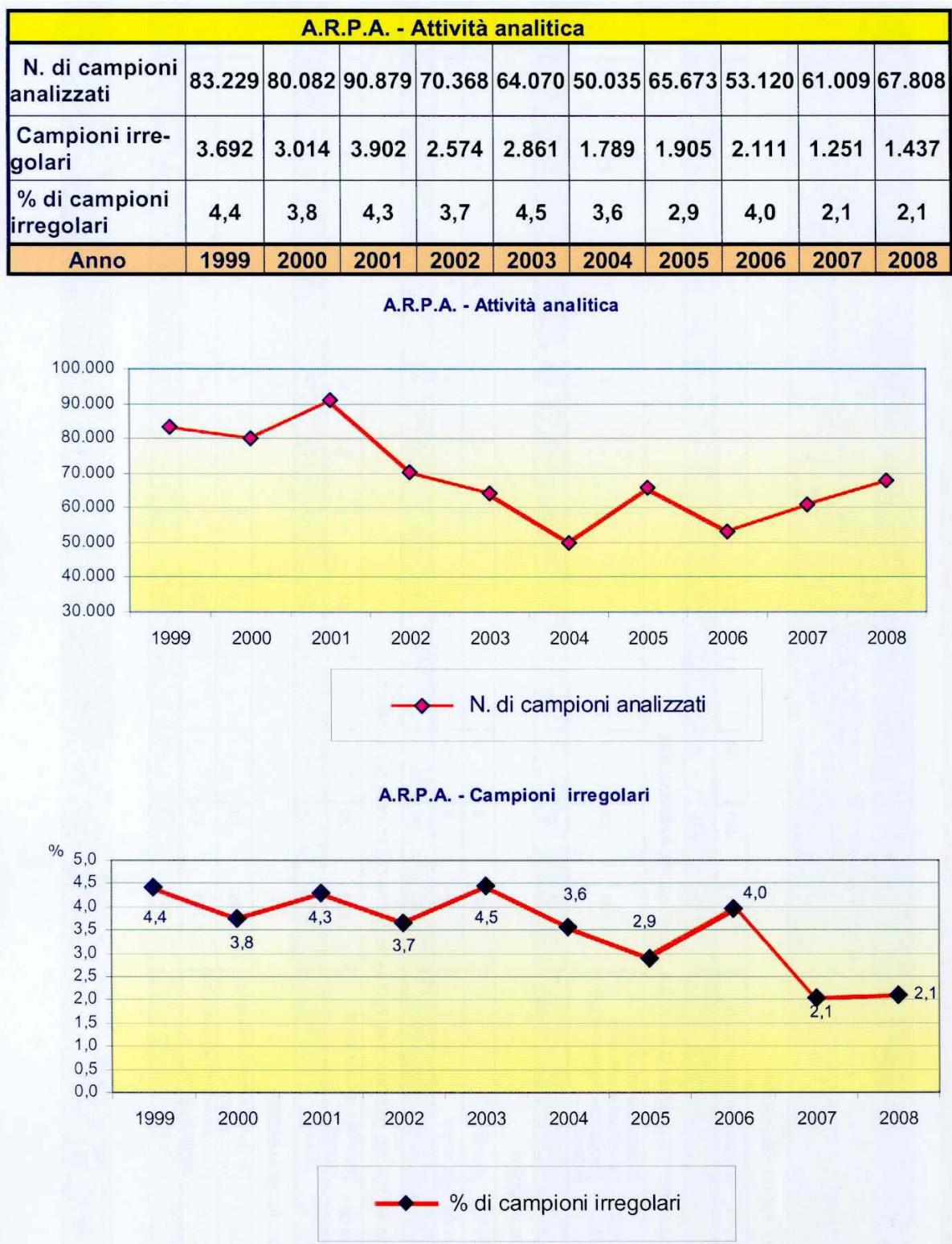


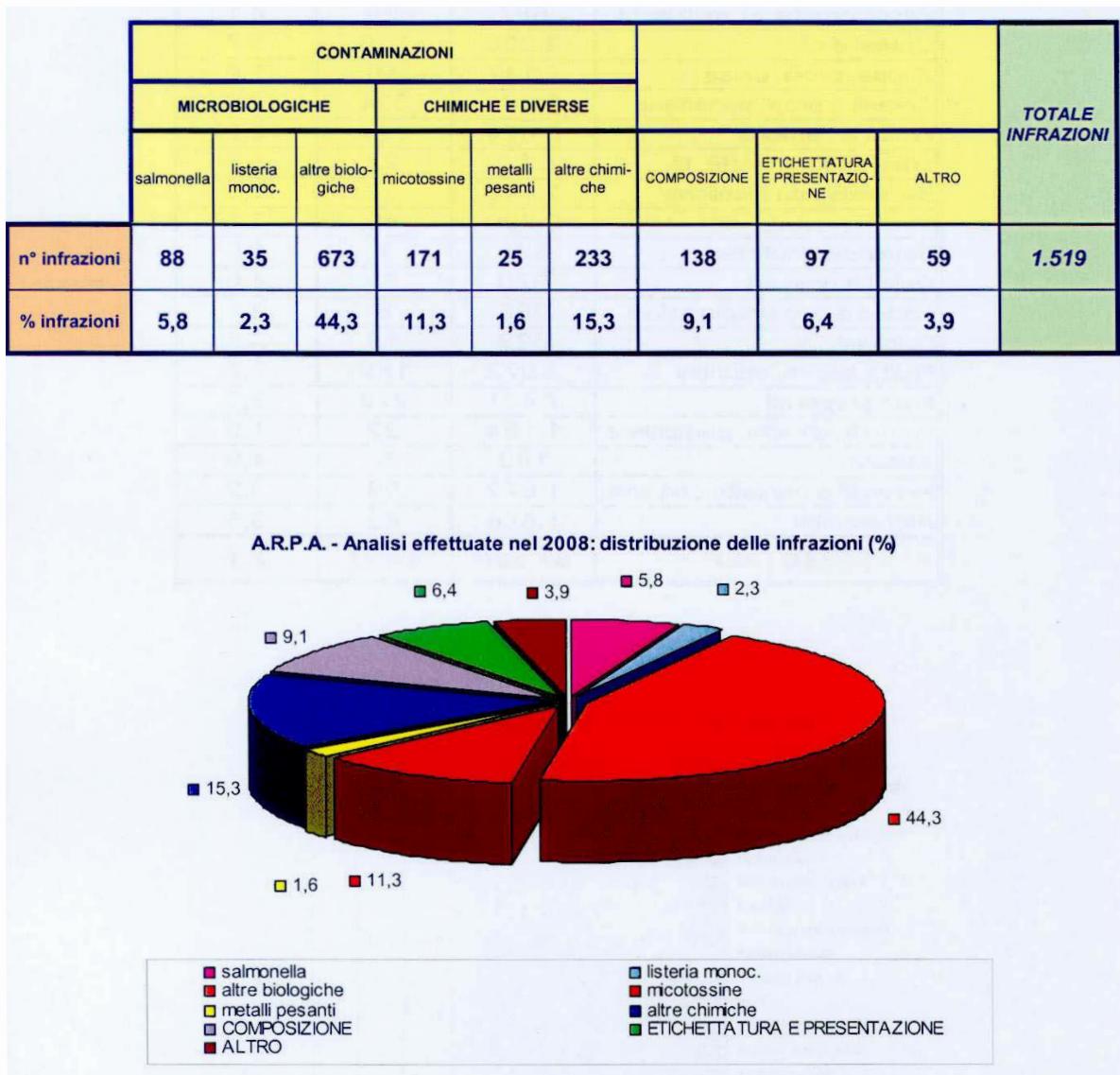
Fig. 18 A.R.P.A. Distribuzione delle infrazioni

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 ovoidotti	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

Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 2008

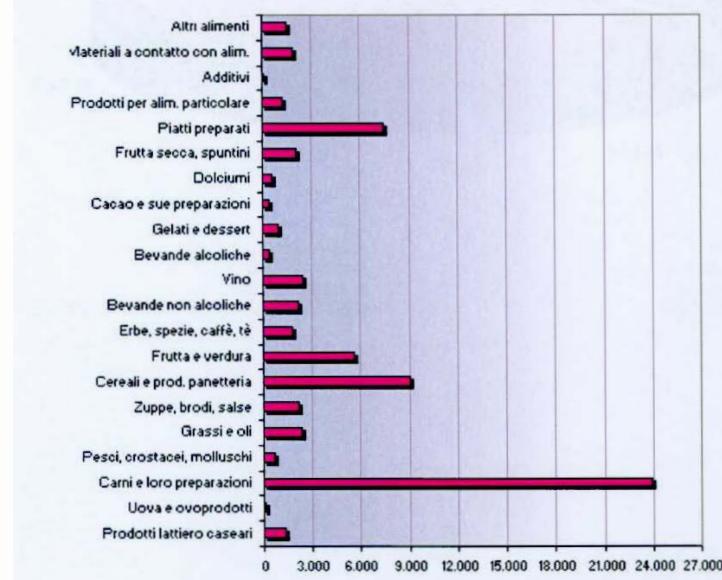
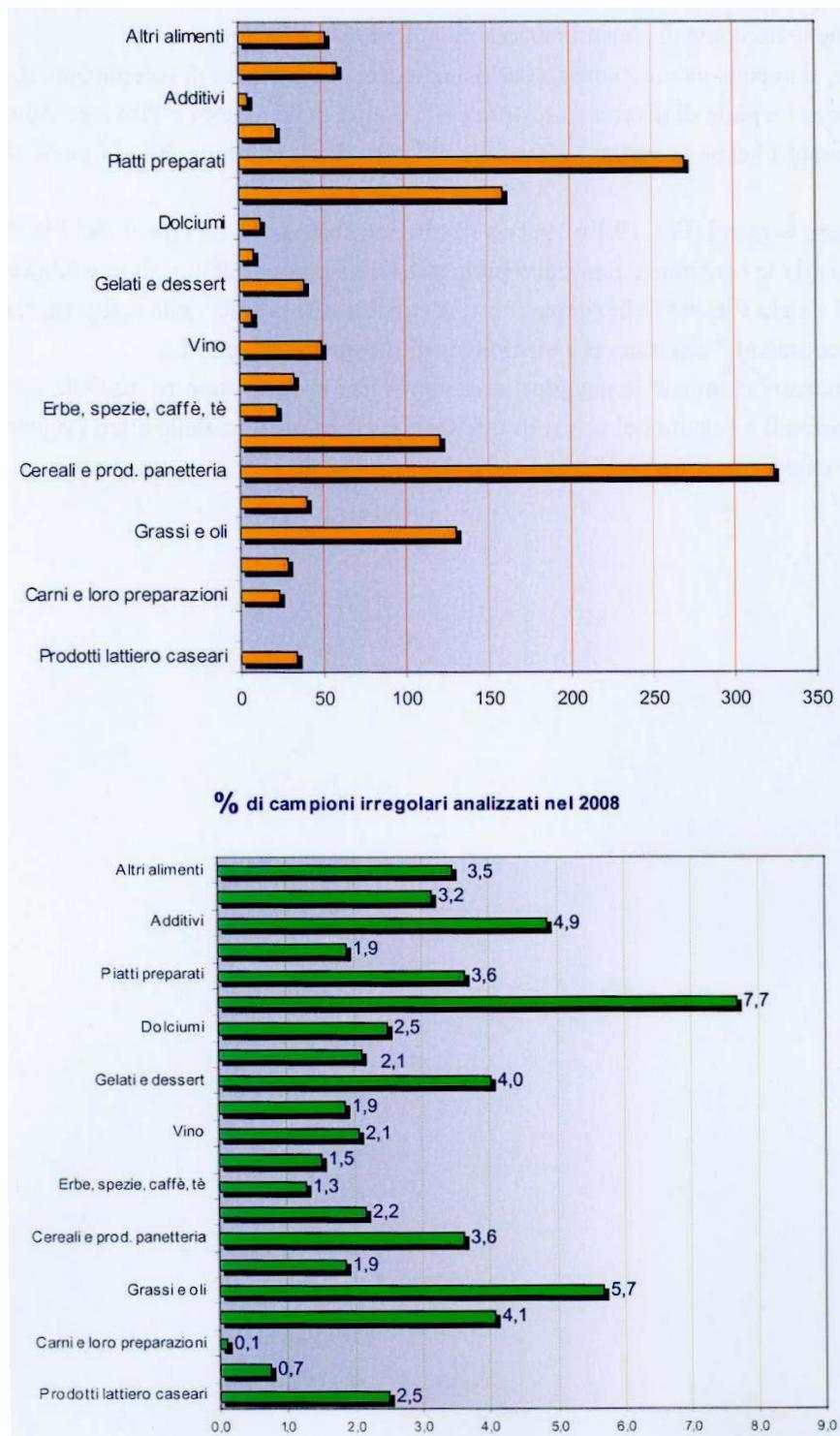


Fig. 19 Campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti

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								DSP
		Presenza di parassiti						
		Aumentata carica microbica						
		Roditore	Rettile morto	Insetti	Lieviti	Lavav.	Muffe	
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, CAFFE', 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		Caratteristiche organolettiche alterate																				
Nimesulide	Corpi estranei	Metanolo	Frazione polare elevata	Anidride solforosa	Acido Sorbico	Acido Benzoico	Umidità	Ceneri	Ammerimento	Cumarina	Residui fitofarmaci	Istamina	Presenza di nitrati	Deficit di peso	Fumonisine	IdrocARBuri	Composti polari	Glutine	Caffeina in decaffeinato	Cloroformio	Idrossido di calcio	Residui di farmaci
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																						1
Prep. per salse e salse																						
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'							1															
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																			1			
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																			1			
Prod. alimentazione particolare (prod. dietetici, alimenti prima infanzia)	2					1																1

Fig. 19.2