

RIEPILOGO NAZIONALE

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	1.182	20	5	6	7	-	-	2	-	-	-	20				
TOTALE		1.182	20	5	6	7	-	-	2	-	-	-	20				
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE																	
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	168	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2				
TOTALE		168	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2				
19. ADDITIVI																	
29 00	Additivi	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
31 00	Coloranti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																	
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	2.594	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
TOTALE		2.594	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
21. ALTRI ALIMENTI																	
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	240	12	-	-	-	-	-	7	-	-	5	12				
TOTALE		312	12	-	-	-	-	-	7	-	-	5	12				
TOTALE NAZIONALE		99.108	2.057	256	244	518	14	68	258	92	98	583	2.131				

Fig. 22 I.Z.S– Raffronto anni 1999-2008

I.Z.S. - Attività analitica										
N. di campioni analizzati	76.589	78.093	85.217	73.134	56.868	60.459	64.119	54.263	49.764	99.108
Campioni irregolari	1.349	1.705	1.688	1.907	2.252	1.555	1.962	1.446	1.796	2.057
% c. irregolari	1,8	2,2	2,0	2,6	4,0	2,6	3,1	2,7	3,6	2,1
Anno	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008

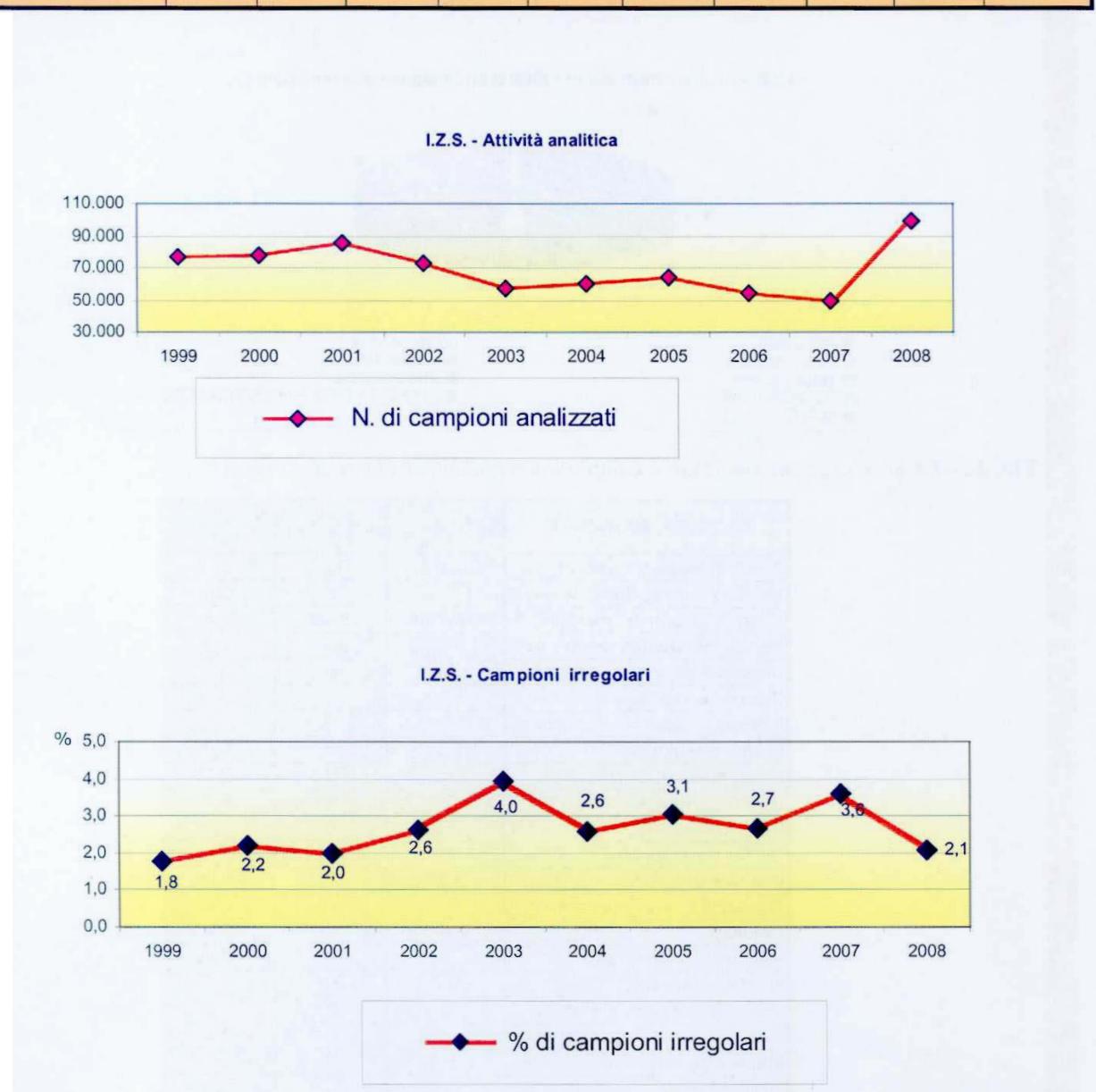
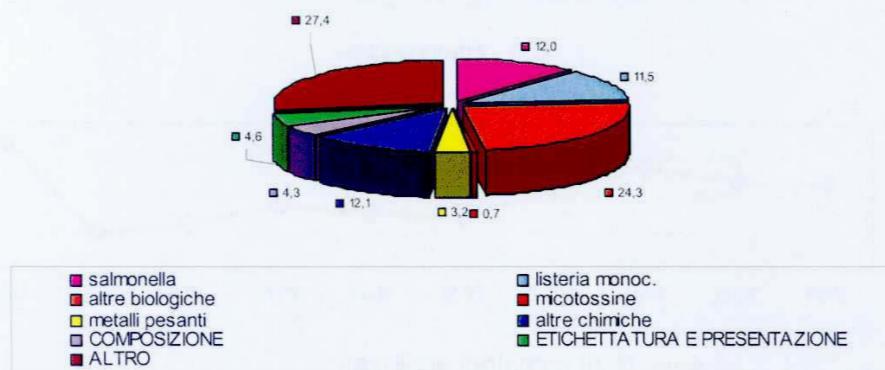


Fig. 23 I.Z.S. Distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI	
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	composizione	etichettatura e presentazione	altro		
n° infrazioni	256	244	518	14	68	258	92	98	583	2.131	
% infrazioni	12,0	11,5	24,3	0,7	3,2	12,1	4,3	4,6	27,4		

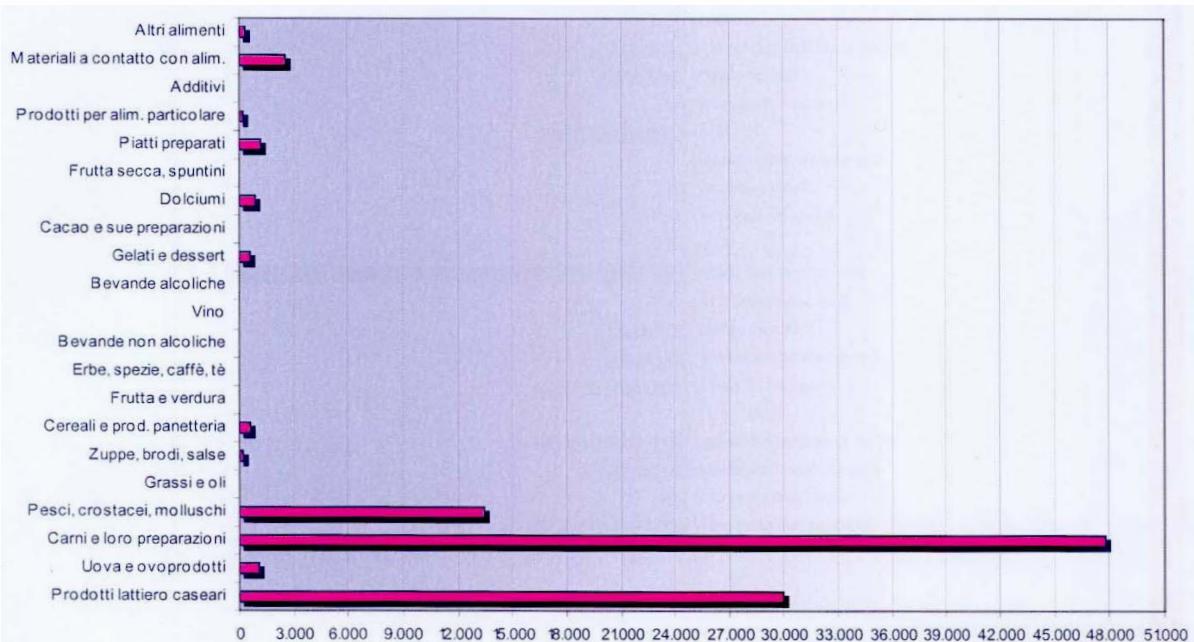
I.Z.S. - Analisi effettuate nel 2008: distribuzione delle infrazioni (%)

**Fig. 24 - I.Z.S. – Campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti**

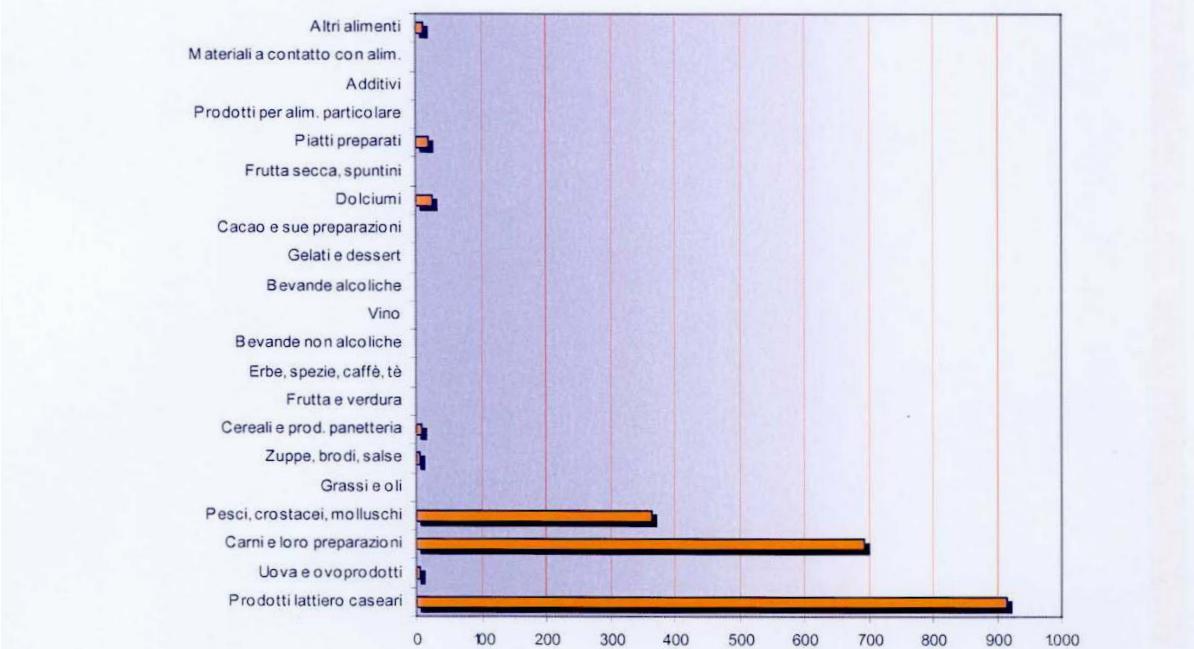
CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	29.926	916	3,1
Uova e ovoidotti	1.087	6	0,6
Carni e loro preparazioni	47.786	693	1,5
Pesci, crostacei, molluschi	13.418	364	2,7
Grassi e oli	67	0	0,0
Zuppe, brodi, salse	175	5	2,9
Cereali e prod. panetteria	604	9	1,5
Frutta e verdura	121	2	1,7
Erbe, spezie, caffè, tè	45	0	0,0
Bevande non alcoliche	23	2	8,7
Vino	79	0	0,0
Bevande alcoliche	0	0	0,0
Gelati e dessert	636	2	0,3
Cacao e sue preparazioni	12	0	0,0
Dolciumi	856	24	2,8
Frutta secca, spuntini	8	0	0,0
Piatti preparati	1.182	20	1,7
Prodotti per alim. particolare	168	2	1,2
Additivi	9	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	2.594	0	0,0
Altri alimenti	312	12	3,8
TOTALI	99.108	2.057	2,1

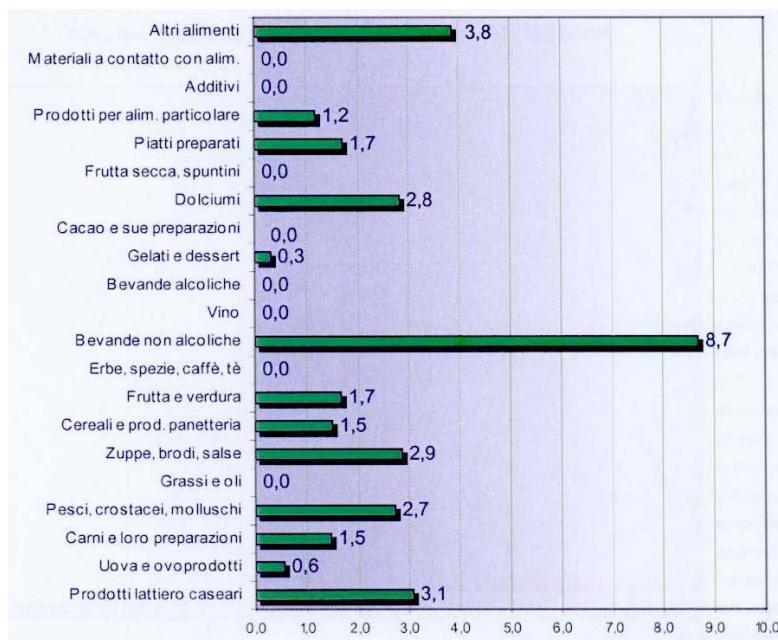
I seguenti grafici illustrano quanto descritto nella **Fig. 24**

Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 2008



Numero di campioni irregolari analizzati nel 2008



% di campioni irregolari analizzati nel 2008

	Caratteristiche organolettiche alterate									
	Presenza di perossidi									
	Basi azotate									
	Anidride solforosa									
	Acido ascorbico									
	Acido Sorbico									
	Acido Benzoico									
	Presenza di acido lattico									
	Tiosina									
	Presenza di istamina									
	Presenza di nitrati									
	Trimetilammmina									
	TEQ PCDD/F									
	Perossidasi									
	Lipidi									
	Solfiti									
	Mercurio									
	Amoxicillina									
	Sulfamidici									
	Sostanze inibenti									
	Presenza di residui di farmaci									
Mod. B IZS attività analitica altre contaminazioni chimiche e diverse										
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI										
Latte e crema di latte, freschi o conservati	11									
Latte pastorizzato					2					
2. UOVA E OVOPRODOTTI										
Uova di volatili in guscio						1				
Uova di volatili sgusciate, tuorli								2		
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME										
Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	4	1	1							
Volatile da cortile e loro frattaglie										2
Altre carni										1
Carni lavorate o comunque preparate				25			5		16	8
									2	1
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI										
Teleostei						1				
Filetti e trance di pesce				3			2		4	
Crostatei					10				7	
Preparazione e conserve di pesce							1	3		
Preparazione e conserve di crostacei e molluschi									1	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE										
Prep. per salse e salse									1	1
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA										
Paste alimentari secche					1					
15. DOLCIUMI										
Miele	6	1						2		

Fig. 24.1

Mod. B IZS attività analitica altre contaminazioni microbiologiche									
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI									
Latte e crema di latte, freschi o conservati	7	1	5	1	4		2	29	
Latte UHT									1
Latte e crema di latte, concentrati	1								
Formaggi, latticini	1				1		7	1	
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME									
Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	2			3		7			2
Volatile da cortile e loro frattaglie	2			1		3	1		
Carni lavorate o comunque preparate			3	2	5			3	1
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI									
Teleostei									2
Mollusci bivalvi			2	16					1
Echinodermi									3
6. ZUPPE, BRODI, SALSE									
Prep. per salse e salse								1	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA									
Pane, altri prodotti della panetteria									1
Paste alimentari all'uovo									1
17. PIATTI PREPARATI									
Preparazioni gastronomiche					1				1

Fig.24.2