

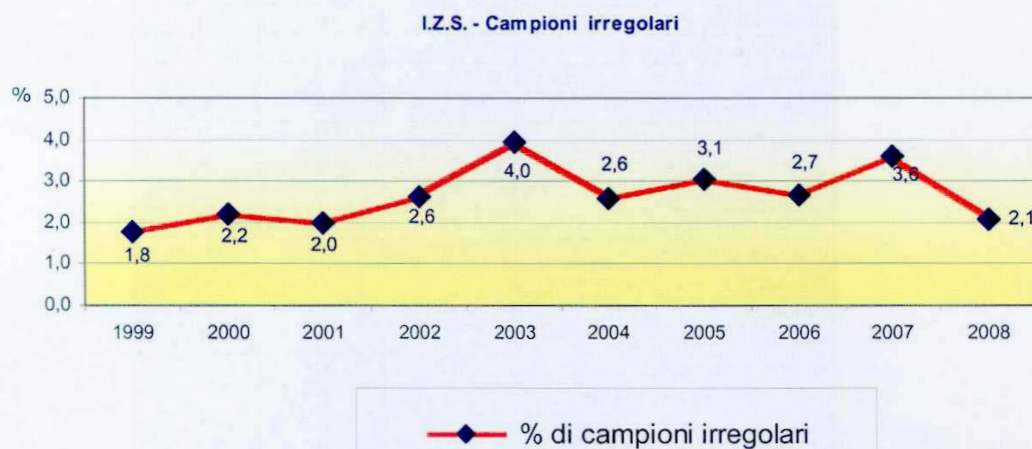
[illegible]

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 33 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 aliment	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



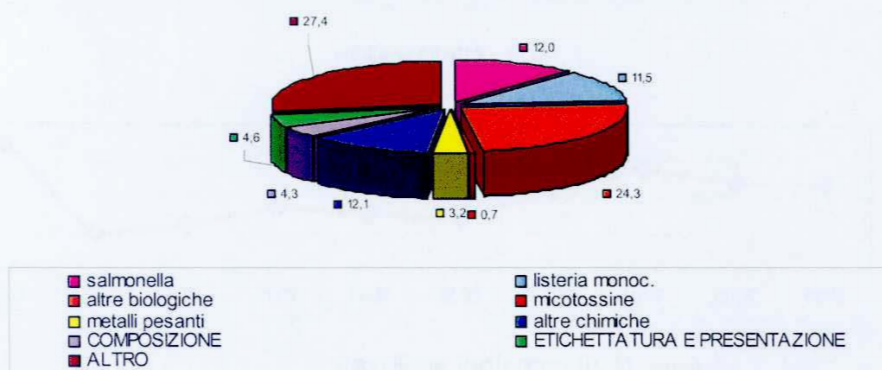
**Fig. 22 I.Z.S. – Raffronto anni 1999-2008**

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**

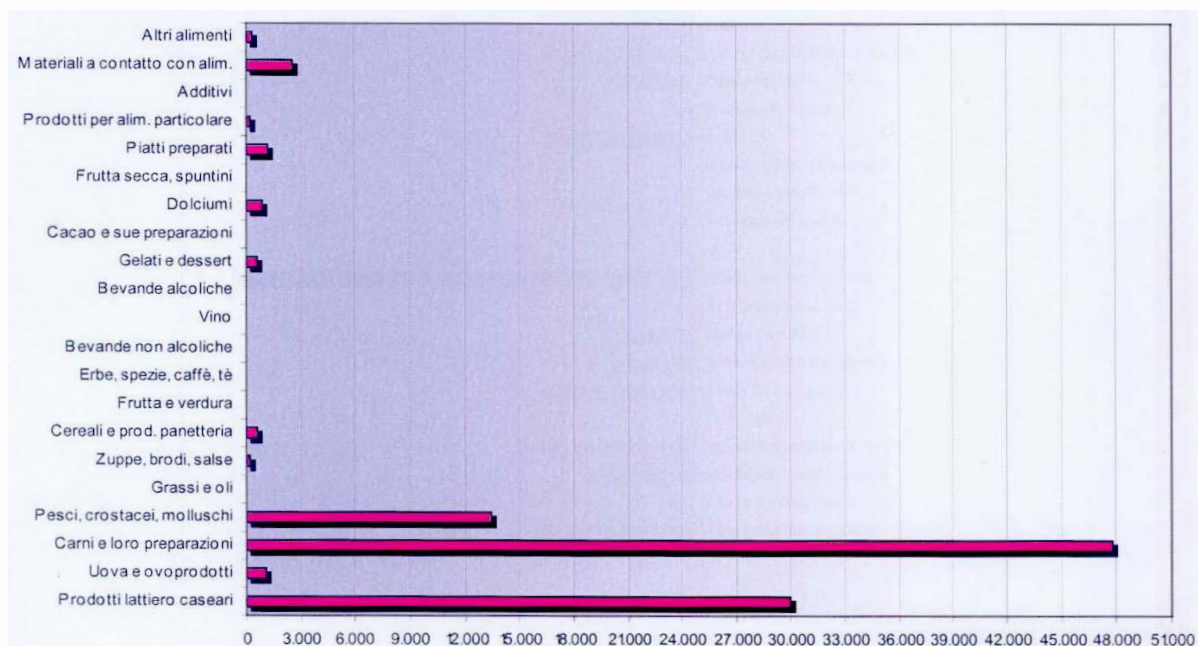
	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimi- che	composizione	etichettatura e presentazione	altro	
n° infrazioni	256	244	518	14	68	258	92	98	583	2.131
% infrazioni	12,0	11,5	24,3	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**

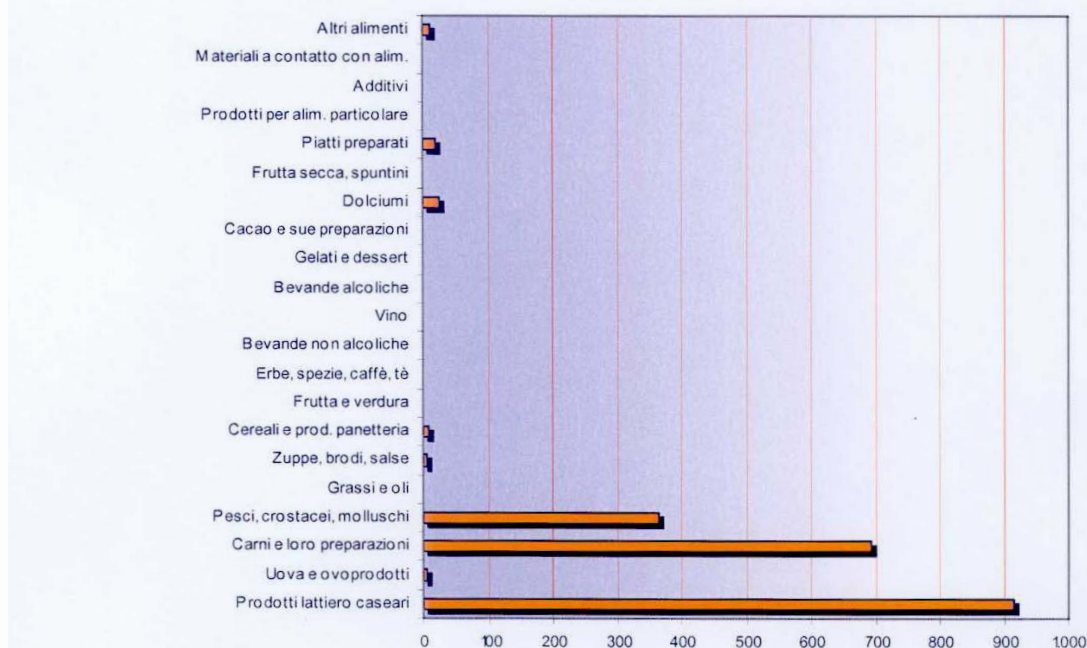
CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	29.926	916	3,1
Uova e ovoprodotti	1.087	6	0,6
Carni e loro preparazioni	47.786	693	1,5
Pesci, crostacei, molluschi	13.418	364	2,7
Grassi e oli	67	0	0,0
Zuppe, brodi, salse	175	5	2,9
Cereali e prod. panetteria	604	9	1,5
Frutta e 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
<b>TOTALI</b>	<b>99.108</b>	<b>2.057</b>	<b>2,1</b>

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

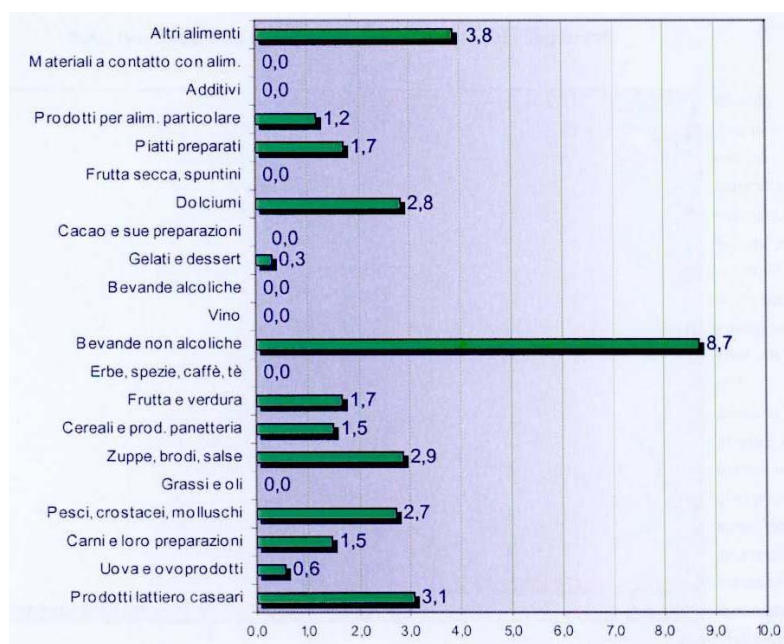
**Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 2008**



**Numero di campioni irregolari analizzati nel 2008**





**% di campioni irregolari analizzati nel 2008**

Mod. B IZS attività analitica altre contaminazioni chimiche e diverse	Caratteristiche organolettiche alterate	Presenza di perossidi	Basi azotate	Anidride solforosa	Acido ascorbico	Acido Sorbico	Acido Benzoico	Presenza di acido lattico	Tiliosina	Presenza di istamina	Presenza di nitrati	Trimetilammina	TEQ PCDD/F	Perossidasi	Lipidi	Solfiti	Mercurio	Amoxicillina	Sulfamidici	Sostanze inibenti	Presenza di residui di farmaci
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>																					
Latte e crema di latte, freschi o conservati			11																		
Latte pastorizzato													2								
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>																					
Uova di volatili in guscio												1									
Uova di volatili sgusciate, tuorli								2													
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>																					
Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)			4	1	1																
Volatili da cortile e loro frattaglie																				2	
Altre carni																					1
Carni lavorate o comunque preparate										5						25					16
<b>4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</b>																					
Teleostei										9						1					1
Filetti e trance di pesce										4		2				3					
Crostacei										7						10					
Preparazione e conserve di pesce										3	1										
Preparazione e conserve di crostacei e molluschi																					1
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>																					
Prep. per salse e salse																					1
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>																					
Paste alimentari secche															1						
<b>15. DOLCIUMI</b>																					
Miele			6	1																	2

Fig. 24.1

Mod. B IZS attività analitica altre contaminazioni microbiologiche	Campylobacter	Campylobacter jejuni	E. coli glucuronidasi +	E. coli 0157	E. coli	Yersinia enterocolitica	Stafilococchi coagulasi positivi	Enterotossina stafilococcica	Stafilococcus aureus	Bacillus cereus	Clostridium perfringens	Tossina botulinica	Microorganismo a 30°	Vibrio parahaemolyticus	Muffe	Larve	Anisakis	Biotossine algali
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>																		
Latte e crema di latte, freschi o conservati	7	1		5	1	4		2	29				2					
Latte UHT													1					
Latte e crema di latte, concentrati	1																	
Formaggi, latticini	1					1		7	1						1			
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>																		
Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	2			3		7							2					
Volatili da cortile e loro frattaglie	2			1		3	1			1								
Carni lavorate o comunque preparate				3	2	5				3	1							
<b>4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</b>																		
Teleostei																	2	
Molluschi bivalvi			2		16									1				6
Echinodermi																		3
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>																		
Prep. per salse e salse												1						
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>																		
Pane, altri prodotti della panetteria																1		
Paste alimentari all'uovo																1		
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>																		
Preparazioni gastronomiche						1										1		

Fig.24.2