

# Programa d'Investigació de la Qualitat Sanitària dels Aliments (IQSA) 2007

Resultats principals

Agència de Salut Pública

Podeu veure l'informe complet a  
[www.aspb.cat/quefem/docs/iqsa07res.pdf](http://www.aspb.cat/quefem/docs/iqsa07res.pdf)

**C S B** Consorci Sanitari de Barcelona



Agència  
de Salut Pública

# **Programa d'Investigació de la Qualitat Sanitària dels Aliments (IQSA) 2007**

Resultats principals



**Autors de l'informe:**

Josep F. Arqués, Mireia Fontcuberta, Miquel Martínez, Zaida Vicente

**Responsables de les dependències participants en diverses fases del disseny i execució del programa:**

Júlia Duran

*Directora de l'Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat*

Conrad Casas

*Director del Laboratori de l'Agència de Salut Pública*

Pere Balfagón

*Cap del Servei d'Inspecció Sanitària d'Indústries Alimentàries*

Samuel Portaña

*Cap del Servei d'Inspecció Sanitària d'Establiments Minoristes d'Alimentació*

Montse Ramoneda

*Cap del Servei d'Inspecció Sanitària de Mercats Centrals*

Francesc Centrich

*Cap del Servei de Química*

Maria Dolors Ferrer

*Cap del Servei de Microbiologia*

Teresa Subirana

*Cap de Garantia de Qualitat*

Glòria Vila

*Cap de Gestió i Serveis*

Amb l'agraïment i reconeixement a la important tasca realitzada pels inspectors veterinaris adscrits als Serveis d'Inspecció, amb especial menció al personal que de manera habitual realitza la recollida de mostres: Mercè Ribas, Laura Caballé, Ramón Rodríguez, Justiniano Calle, Mariano Estenoz i Carmelo Sacristan, al suport administratiu en la gestió del programa i en l'entrada de dades al sistema, així com a la transcendent tasca realitzada pel personal del Laboratori en la recepció i entrada de les mostres, en la seva anàlisi i en la tramesa informatitzada dels resultats.

El projecte de comunicació dels resultats del programa IQSA ha estat finançat parcialment pel CIBERESP.



# Índex

<b>Objectius</b> .....	7
<b>Paràmetres analitzats</b> .....	9
<b>Aliments analitzats</b> .....	11
<b>Combinació paràmetres-aliments analitzats</b> .....	12
Resultats.....	15
Resultats globals.....	16
Taula 1: Resum de resultats per grups d'aliments:.....	18
Carns fresques.....	18
Despulles.....	18
Carns picades i preparats de carn.....	18
Productes carnis curats.....	19
Productes carnis tractats per la calor.....	19
Ous.....	19
Ovoproductes.....	20
Llets.....	20
Mantegues.....	20
Formatges.....	20
Peix fresc.....	21
Peix fumat.....	21
Conserves de peix.....	22
Crustacis.....	22
Cefalòpodes.....	22
Bivalves.....	23
Olis.....	23
Cereals i derivats.....	23
Llegums dessecades.....	24
Preparats per a lactants i de continuació.....	24
Aliments amb cereals per lactants-nens curta edat.....	24
Pastisseria farcida.....	25
Menjars preparats amb aliments sense tractament tèrmic.....	25
Menjars preparats amb tractament tèrmic.....	25
Salses vermelles i aliments amb salses vermelles.....	25
Salses de soja.....	26
Hortalisses.....	26
Fruites.....	26
Fruita seca.....	26
Condiments i espècies.....	27
Te i infusions.....	27
Cafè.....	27

Taula 2: Resum dels resultats per paràmetres analítics .....	28
ABIÒTICS.....	28
HAPs.....	28
Metalls.....	28
Nitrats.....	29
PCBs .....	29
Plaguicides.....	30
3-MCPD.....	30
ADDITIUS .....	30
Colorants .....	30
Conservants .....	30
MICROBIOLÒGICS.....	31
Indicadors.....	31
Testimonis.....	32
Patògens.....	32
Tòxics derivats de l'activitat microbiana .....	34
<b>Annex 1: Límits de tolerància per a la valoració dels resultats.....</b>	<b>35</b>
Taula 3: Límits de Tolerància per paràmetre i aliment.....	35
Taula 4: Disposicions legislatives de referència.....	43

# Objectius

El programa IQSA té com a objectiu fonamental avaluar la presència o nivells de determinats contaminants ambientals, residus químics, additius i agents microbiològics en diversos aliments susceptibles de contenir-los, per tal de valorar la situació actual i la seva evolució en el temps.

La característica fonamental sobre la que es basa el programa és el seu caràcter obert i dinàmic, permetent la incorporació d'aquells contaminants que en un moment donat poden ser objecte d'especial interès, ja sigui per recomanacions de control per part d'organismes oficials, o per alarmes, interès científic, etc.

Amb la seva aplicació periòdica s'obté informació rellevant en termes de seguretat alimentària i de protecció de la salut del consumidor.

En aquests darrers anys s'han anat consolidant diverses línies de vigilància que es poden resumir en:

- Agents zoonòtics en aliments, com salmonella, campylobacter, listeria, yersinia, escherichia coli O157. Els resultats que s'obtenen contribueixen al coneixement de la problemàtica i prevalença d'aquests microorganismes a l'àmbit local, autonòmic, estatal i europeu donat que anualment es comuniquen al Departament de Salut, qui amb les dades de la resta de Catalunya ho comunica al Ministeri de Sanitat i Consum, qui amb les dades del conjunt de l'estat ho trasllada a l'Agència Europea de Seguretat Alimentària.
- Contaminants Orgànics Persistents, com hidrocarburs aromàtics policíclics, plaguicides organoclorats i PCBs. Constitueix una línia de recerca prioritària que va més enllà de la verificació del compliment normatiu dels límits de tolerància, prenent aconsegir una visió de conjunt de la possibilitat d'exposició a baixes concentracions de contaminants amb capacitat d'acumulació a l'organisme.
- Contaminants ambientals com metalls pesants, avaluant els nivells que presenten en aliments amb probabilitats de contenir-los, i valorant les tendències que es van produint en el temps, possibilitant la realització d'estudis d'avaluació del risc en la població consumidora.
- Residus de plaguicides en aliments sotmesos a tractaments fitosanitaris en el sector de producció primària, verificant que es mantenen per sota del límit màxim, indicatiu d'unes bones pràctiques agrícoles.
- Additius alimentaris d'ampli ús, com ara els sulfits, verificant la seva correcta utilització i etiquetatge, aspecte molt rellevant en tractar-se d'una substància potencialment al·lèrgica.



- Micotoxines. La presència d'aquests tòxics d'origen fúngic, sense l'indiar segurs quant a toxicitat, és objecte d'interès per tal de verificar que es mantenen a valors el més baixos possibles.

Durant l'any 2007 s'ha mantingut la vigilància de paràmetres i aliments tradicionalment avaluats pel programa, alhora que s'ha incorporat la Recomanació 2007/225/CE relativa a un programa comunitari coordinat de control destinat a garantir el respecte dels límits màxims de residus de plaguicides en els cereals i a determinats productes d'origen vegetal. Així mateix a l'hora de seleccionar els microorganismes a analitzar s'han tingut en consideració les directrius contingudes a l'informe de l'Agència Europea de Seguretat Alimentària "*Report of the Task Force on Zoonoses Data Collection –Manual for Reporting on Zoonoses, Zoonotic Agents, Antimicrobial Resistance and Food-borne Outbreaks in the framework of Directive 2003/99/EC and on some other pathogenic microbiological agents for information derived from the reporting year 2006, The EFSA Journal (2007), 100, 1-86*" així com el Reglament CE 2073/2005, que regula els criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris, diferenciant entre criteris de seguretat alimentària i criteris d'higiene de procés. A més, seguint aquestes directrius, quan amb l'aplicació del programa es detecten soques de *Salmonella*, *Campylobacter* i *E. Coli* O157 es determina la seva resistència antimicrobiana a ampicilina, cefotaxima, cloranfenicol, ciprofloxacino, gentamicina, àcid nalidixic, estreptomycin, sulfonamides, tetraciclina i trimetoprim. En l'àmbit de la vigilància bacteriana cal també remarcar el control que s'ha efectuat dels nivells microbiològics de diversos menjars preparats mantinguts o exposats en l'àmbit de la restauració comercial. Finalment destacar la incorporació de la vigilància de les toxines de fusa-rium, recentment regulades mitjançant el Reglament CE 1881/2006.

L'aplicació del programa permet tenir una visió puntual de la situació actual per a determinats paràmetres i aliments, possibilita avaluar tendències en aquells que són mantinguts en el temps, fa possible la detecció de situacions anòmales que poden ser objecte de mesures correctores o de la seva comunicació a les autoritats sanitàries competents, i proporciona informació que facilita la prioritització i planificació de les activitats de control.

# Paràmetres analitzats

## Abiòtics

- Hidrocarburs aromàtics policíclics-HAPs
- Metalls: pb, cd, hg (total i metilmercuri), as (total i inorgànic)
- Nitrats
- PCBs
- Plaguicides
- 3-monocloropropà-1,2-diol (3-MCPD)

## Additius

- Colorants vermells tipus Sudan
- SO<sub>2</sub>
- Tractament amb CO
- Sorbats/Benzoats/Parahidroxibenzoats
- Nitrats/nitrits

## Microorganismes i toxines microbianes

- Bacteris aerobis
- Enterobacteris
- Coliformes
- E.coli
- Estafilococs coagulasa positius
- Salmonella, i resistència antimicrobiana davant la seva presència.
- E. Coli O157, i resistència antimicrobiana davant la seva presència.
- Campylobacter, i resistència antimicrobiana davant la seva presència.
- Yersínia enterocolítica
- Vibrio parahaemolyticus
- Bacillus cereus
- Listeria monocytogenes
- Enterobacter sakazakii

## Tòxics derivats de l'activitat microbiana

- Histamina i d'altres amines biògenes
- Micotoxines:
  - Aflatoxines B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>, M<sub>1</sub>
  - Ocratoxina A
  - Toxines de Fusarium:
    - Deoxinivalenol
    - Zearalenona
    - Fumonisines B<sub>1</sub> i B<sub>2</sub>
    - Toxines T-2 i HT-2



# Aliments analitzats

- Carns fresques (pollastre, porc, boví, oví)
- Despulles (fetge, ronyó)
- Carns picades (pollastre, porc, vedella) i preparats de carn (hamburgueses, mandonguilles, burger meat, salsitxes, botifarra i adobats frescos)
- Productes carnis curats, a talls
- Productes carnis tractats per la calor fumats i no fumats, venuts a doll o a talls (inclosos patès)
- Ous
- Ovoproductes
- Llets esterilitzades, UHT i fermentades líquides
- Mantegues
- Formatges frescos i madurats, inclosos ratllats
- Peix fresc (tonyina, cassó, sardina, moll de fang, salmó, rap, lluç, llenguado)
- Peix fumat
- Conserves de peix (tonyina, sardina)
- Crustacis (gambes, llagostins, escamarlans, bou de mar, cranc, galera, cigales)
- Cefalòpodes (calamars, sèpia i pop)
- Bivalves (musclos, cloïsses, rossellona, navalles, ostró, escopinyes)
- Olis d'oliva (verge, refinat, de sansa) i de llavors (girasol)
- Cereals i derivats (arròs, cereals en flocs, pa)
- Llegums dessecades
- Preparats per a lactants i preparats de continuació
- Aliments elaborats a base de cereals per a lactants i nens de curta edat
- Patisserie farcida
- Menjars preparats (mantinguts o exposats en l'àmbit de la restauració comercial, i de l'àmbit de la producció industrial)
- Salses vermelles i aliments elaborats amb salses vermelles
- Salses de soja
- Hortalisses (col, porros, enciam, tomàquet, espinacs)
- Fruïtes (pomes, préssecs, nectarines, maduixes)
- Fruïta seca (festucs, avellanes, ametlles, panses, pipes)
- Condiments i espècies, incloent pebre vermell (*capsicum annum L*, *capsicum longum DC*), pebre de Cayena en pols (*Capsicum frutescens*, *Capsicum baccatum*, *Capsicum fastibiatum*), pols de curry
- Te i infusions
- Cafè en gra, molt i soluble

# Combinació paràmetres-aliments analitzats

Paràmetres analítics	Abiòtics						Additius					
	HAPs	Metalls	Nitrats	PCBs	Plaguicides	3-MCPD	Colorant vermell Sudan	Tractament amb CO	SO <sub>2</sub>	Sorbat/Benzoats/Parahidroxibenzoats	Nitrats/Nitrits	
Carns fresques		x		x	x							
Despulles		x										
Carns picades i preparats de carn									x		x	
Productes carnis curats					x						x	
Productes carnis tractats per la calor	x										x	
Ous				x								
Ovoproductes				x								
Llets		x										
Mantegues				x	x							
Formatges frescos												
Formatges madurats greixosos				x	x						x	
Peix fresc		x		x				x				
Peix fumat	x											
Conserves de peix		x										
Crustacis frescos		x							x			
Crustacis cuits		x							x			
Cefalòpodes crus		x										
Cefalòpodes cuits		x										
Bivalves crus	x	x										
Bivalves cuits	x	x										
Olis vegetals	x				x							
Cereals i derivats (arròs, pa, pasta)	x	x			x							
Cereals en flocs					x							
Llegums dessecades					x				x			
Pastisseria farcida												
Menjars preparats grup A i B												
Aliments infantils a base de cereals					x							
Preparats per a lactants i continuació					x							
Salses vermelles i aliments amb salses							x			x		
Salses de soja						x				x		
Hortalisses		x	x		x							
Fruites					x							
Fruita seca					x				x			
Condiments i espècies		x			x		x					
Te i infusions					x							
Cafè	x											

Microorganismes												Tòxics derivats de l'activitat microbiana					
M. aerobis mesòfils	Enterobacteris	Coliformes	E. coli	Estafilococs coagulasa	Salmonella	E. Coli 157	Listeria	Campylobacter	Yersinia enterocolítica	Vibrio parahae	Bacillus cereus	Enterob. sakazakii	Aflatoxines	Ocratoxina A	T. Fusarium	Histamina	Altres amines biògenes
					X	X		X	X								
X			X	X	X	X		X	X								
					X		X										
	X				X												
													X				
			X	X	X		X										
			X	X	X		X									X	X
	X			X	X		X			X						X	
					X					X							
			X	X	X					X							
			X	X	X					X							
			X	X	X					X							
			X	X	X					X							
													X	X	X		
											X		X	X	X		
X		X	X	X	X		X				X						
	X				X							X	X		X		
													X	X			
													X	X			
														X			



# Resultats

## Resultats globals

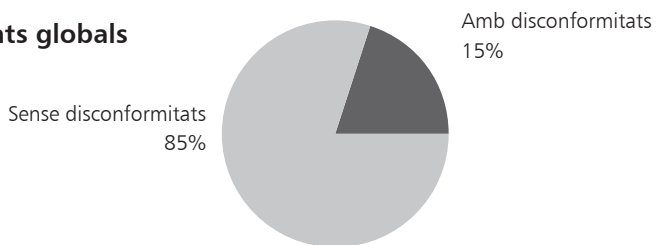
- Nombre total de **mostres analitzades**: 454
- Nombre de mostres sense discrepàncies: 386 (85%)
- Nombre de mostres amb discrepàncies: 68 (15%)
  
- Nombre de mostres analitzades quant a paràmetres **abiòtics**: 332
- Nombre de mostres amb discrepàncies en paràmetres abiòtics: 10
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en paràmetres abiòtics sobre el total de mostres on s'han determinat paràmetres abiòtics: 3%
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en paràmetres abiòtics sobre el total de mostres amb resultats anòmals: 15%
  
- Nombre de mostres analitzades quant a **additius**: 130
- Nombre de mostres amb discrepàncies en additius: 14
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en additius sobre el total de mostres on s'han determinat additius: 11%
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en additius sobre el total de mostres amb resultats anòmals: 21%
  
- Nombre de mostres analitzades quant a paràmetres **microbiològics**: 342
- Nombre de mostres amb discrepàncies en paràmetres microbiològics: 48
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en paràmetres microbiològics sobre el total de mostres on s'han determinat paràmetres microbiològics: 14%
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en paràmetres microbiològics sobre el total de mostres amb resultats anòmals: 71%

## Programa IQSA 2007

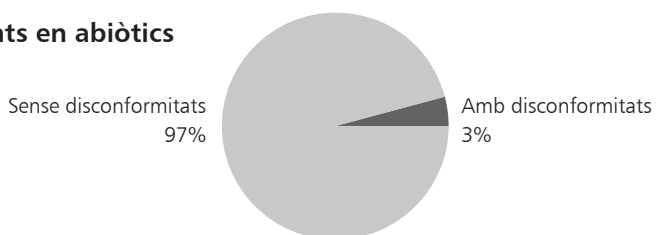
	<b>Mostres analitzades</b>	<b>Sense discrepàncies</b>	<b>Amb discrepàncies</b>
<b>Paràmetres abiòtics</b>	332	322 (97%)	10 (3%)
<b>Additius</b>	130	116 (89%)	14 (11%)
<b>Paràmetres microbiològics</b>	342	294 (86%)	48 (14%)
<b>TOTAL</b>	<b>454</b>	<b>386 (85%)</b>	<b>68 (15%)</b>



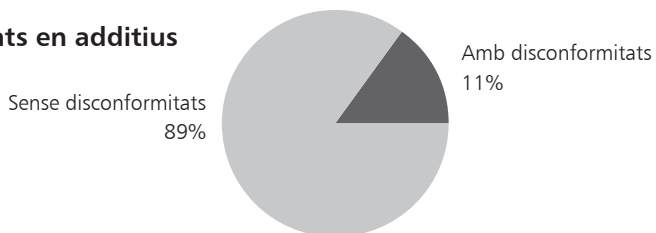
### Resultats globals



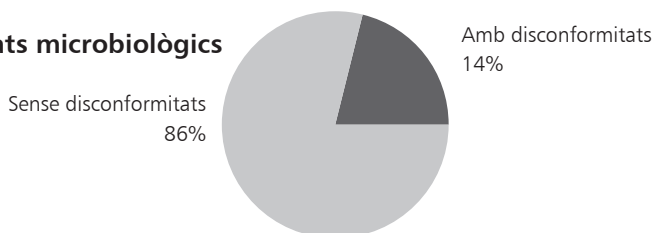
### Resultats en abiòtics



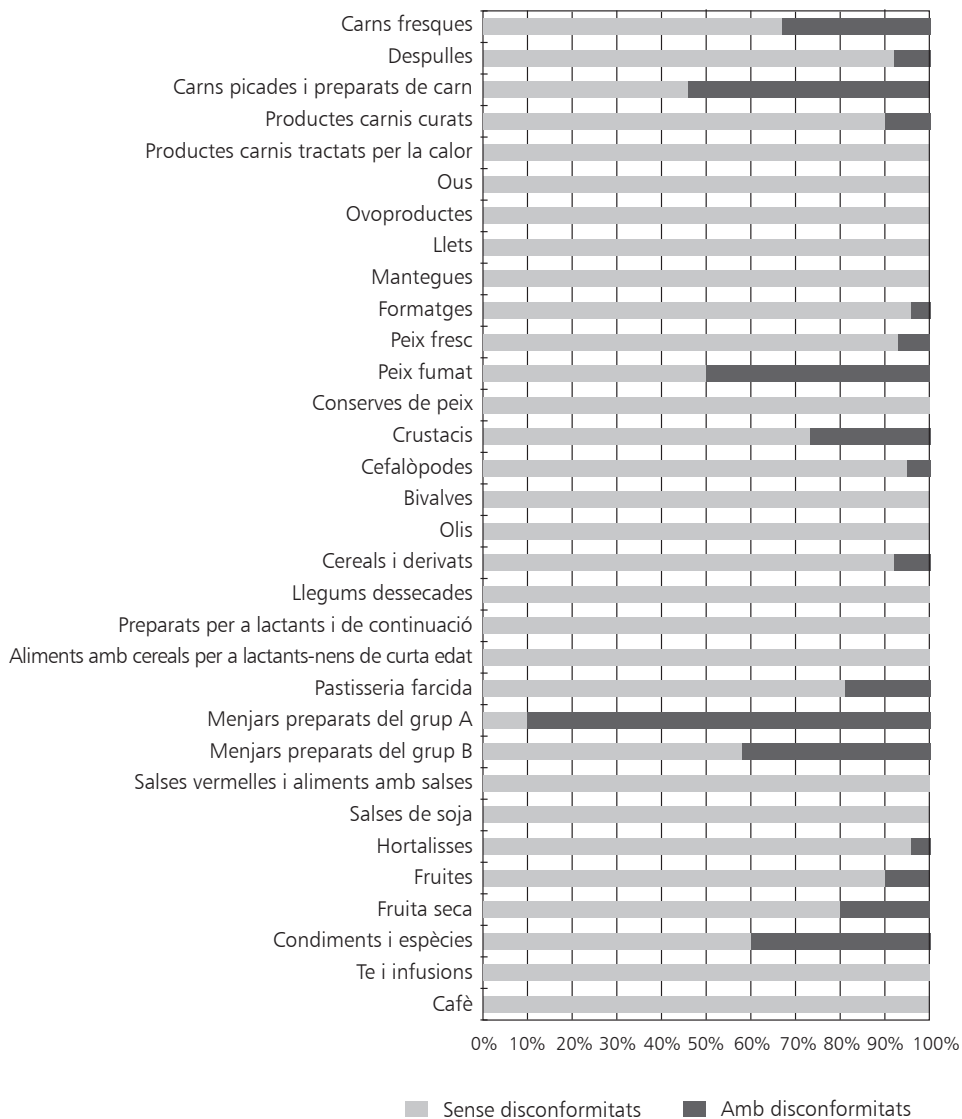
### Resultats en additius



### Resultats microbiològics



## Resultats per grups d'aliments



**Taula 1: Resum de resultats per grups d'aliments**

Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)	
<b>Carns fresques</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 10 (67%) Amb disconformitats: 5 (33%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Metalls:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
			Cd (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
		<b>PCBs:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	PCBs (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/Kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 10 (67%) AD: 5 (33%)	<b>Patògens:</b> Mostres: 15 SD: 10 (67%) AD: 5 (33%)	I. Salmonella en 25 g	2/15 (13%)	2/15 (13%)	
			I. E. Coli O157 en 25 g	1/15 (7%)	1/15 (7%)	
			I. Campylobacter en 25 g	3/15 (20%)	3/15 (20%)	
I. Yersinia enterocolítica en 25 g			9/15 (60%)	0/15 (0%) *Els biosero-grups detectats no estan relacionats amb patogenicitat.		
<b>Despulles</b> Mostres: 12 Sense disconformitats: 11 (92%) Amb disconformitats: 1 (8%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 12 SD: 11 (92%) AD: 1 (8%)	<b>Metalls:</b> Mostres: 12 SD: 11 (92%) AD: 1 (8%)	Pb (mg/kg)	5/12 (42%)	1/12 (8%)	
			Cd (mg/kg)	4/12 (33%)	0/12 (0%)	
<b>Carns picades i preparats de carn</b> Mostres: 26 Sense disconformitats: 12 (46%) Amb disconformitats: 14 (54%)	<b>Additius:</b> Mostres: 26 SD: 17 (65%) AD: 9 (35%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 26 SD: 17 (65%) AD: 9 (35%)	SO <sub>2</sub> (mg/kg)	11/26 (42%)	0/26 (0%)	
			Nitrat sòdic (mg/kg)	10/10 (100%)	8/10 (80%)	
			Nitrit sòdic (mg/kg)	10/10 (100%)	9/10 (90%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 26 SD: 21 (81%) AD: 5 (19%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 26 SD: 22 (85%) AD: 4 (15%)	R. Microorganismes aerobis a 35°C	24/26 (92%)	4/26 (15%)	
			<b>Testimonis:</b> Mostres: 26 SD: 23 (88%) AD: 3 (12%)	R. E. Coli/g	6/26 (23%)	0/26 (0%)
				R. Estafilococs coagulasa positius	11/26 (42%)	3/26 (12%)



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
		<b>Patògens:</b> Mostres: 26 SD: 21 (81%) AD: 5 (19%)	I. Salmonella en 25 g	4/26 (15%)	4/26 (15%)
			I. E. Coli O157 en 25 g	2/26 (8%)	2/26 (8%)
			I. Campylobacter en 25 g	1/26 (4%)	1/26 (4%)
			Yersinia enterocolíptica en 25 g	11/26 (42%)	0/26 (0%) *Els biosero-grups detectats no estan relacionats amb patogenicitat.
<b>Productes carnis curats</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 9 (90%) Amb disconformitats: 1 (10%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/Kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
	<b>Additius:</b> Mostres: 10 SD: 9 (90%) AD: 1 (10%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 10 SD: 9 (90%) AD: 1 (10%)	Nitrat sòdic (mg/kg)	10/10 (100%)	1/10 (10%)
			Nitrit sòdic (mg/kg)	10/10 (100%)	0/10 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Patògens:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Listeria monocytogenes en 25 g	1/10 (10%)	0/10 (0%)
	<b>Productes carnis tractats per la calor</b> Mostres: 20 Sense disconformitats: 20 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (mg/kg)	0/5 (0%)
<b>Additius:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)		<b>Conservants:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	Nitrat sòdic (mg/kg)	20/20 (100%)	0/20 (0%)
			Nitrit sòdic (mg/kg)	20/20 (100%)	0/20 (0%)
<b>Microbiològics:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)		<b>Patògens:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/20 (0%)	0/20 (0%)
			Listeria monocytogenes en 25 g	1/20 (5%)	0/20 (0%)
<b>Ous</b> Mostres: 5 Sense disconformitats: 5 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)		<b>Abiòtics:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>PCBs:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	PCBs (µg/kg)	0/5 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Patògens:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g i a la closca	1/5 (20%) a la closca	0/5 (0%)



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)	
<b>Ovoproductes</b> Mostres: 4 Sense disconformitats: 4 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 4 SD: 4 (100%) AD: 0 (0%)	<b>PCBs:</b> Mostres: 4 SD: 4 (100%) AD: 0 (0%)	PCBs (µg/kg)	0/4 (0%)	0/4 (0%)	
		<b>Microbiològics:</b> Mostres: 4 SD: 4 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 4 SD: 4 (100%) AD: 0 (0%)	R. Enterobacteris/g	0/4 (0%)	0/4 (0%)
			<b>Patògens:</b> Mostres: 4 SD: 4 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/4 (0%)	0/4 (0%)
<b>Llets</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 15 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Metalls:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
		<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Micotoxines:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Aflatoxina M <sub>1</sub> (ng/l)	2/15 (13%)	0/15 (0%)
<b>Mantegues</b> Mostres: 5 Sense disconformitats: 5 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>PCBs:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	PCBs (µg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)	
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 5SD: 5 (100%)AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)	
<b>Formatges</b> Mostres: 25 Sense disconformitats: 24 (96%) Amb disconformitats: 1 (4%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 14 SD: 14 (100%) AD: 0 (0%)	<b>PCBs:</b> Mostres: 14 SD: 14 (100%) AD: 0 (0%)	PCBs (µg/kg)	0/14 (0%)	0/14 (0%)	
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 14 SD: 14 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/kg)	0/14 (0%)	0/14 (0%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 25 SD: 24 (96%) AD: 1 (4%)	<b>Additiu:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Nitrat sòdic (mg/kg)	7/15 (47%)	0/15 (0%)
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 25 SD: 24 (96%) AD: 1 (4%)	R. E. Coli/g	1/25 (4%)	0/25 (0%)	
			R. Estafilococs coagulasa positius	3/25 (12%)	1/25 (4%)	
			<b>Patògens:</b> Mostres: 25 SD: 25 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/25 (0%)	0/25 (0%)

→

Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)	
			Listeria monocytogenes en 25 g	0/25 (0%)	0/25 (0%)	
		<b>Amines biògenes:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Histamina (mg/kg)	6/15 (40%)	0/15 (0%)	
			Altres amines biògenes	10/15 (71%)	0/15 (0%)	
<b>Peix fresc</b> Mostres: 28 Sense disconformitats: 26 (93%) Amb disconformitats: 2 (7%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 27 SD: 27 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Metalls:</b> Mostres: 27 SD: 27 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/kg)	0/27 (0%)	0/27 (0%)	
			Cd (mg/kg)	0/27 (0%)	0/27 (0%)	
			Hg (mg/kg)	19/27 (70%)	0/27 (0%)	
			As (mg/kg)	27/27 (100%)	0/27 (0%)	
			As inorgànic (mg/kg)	2/27 (7%)	0/27 (0%)	
		<b>PCBs:</b> Mostres: 27 SD: 27 (100%) AD: 0 (0%)		PCBs (mg/kg)	6/27 (23%)	0/27 (0%)
		<b>Additius:</b> Mostres: 4 SD: 4 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 4 SD: 4 (100%) AD: 0 (0%)	Tractament amb CO	0/4 (0%)	0/4 (0%)
		<b>Microbiològics:</b> Mostres: 24 SD: 22 (92%) AD: 2 (8%)	<b>Patògens:</b> Mostres: 24 SD: 24 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/24 (0%)	0/24 (0%)
	I. Vibrio parahaemolyticus en 25 g			2/24 (8%)	0/24 (0%)	
	<b>Amines biògenes:</b> Mostres: 23 SD: 21 (91%) AD: 2 (9%)		Histamina (mg/kg)	8/23 (35%)	2/23 (9%)	
<b>Peix fumat</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 5 (50%) Amb disconformitats: 5 (50%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 10 SD: 5 (50%) AD: 5 (50%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 10 SD: 5 (50%) AD: 5 (50%)	R. Enterobacteris/g	5/10 (50%)	5/10 (50%)	
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	R. Estafilococs coagulasa positius	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
		<b>Patògens:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
			Listeria monocytogenes en 25 g	0/10 (0%)	0/10 (0%)	



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)	
<b>Conserves de peix</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 10 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Metalls:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
			Cd (mg/kg)	2/10 (20%)	0/10 (0%)	
			Hg (mg/kg)	7/10 (70%)	0/10 (0%)	
			As (mg/kg)	10/10 (100%)	0/10 (0%)	
			As inorgànic (mg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
	Sn (mg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)			
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Amines biògenes:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Histamina (mg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
<b>Crustacis</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 11 (73%) Amb disconformitats: 4 (27%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Metalls:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
			Cd (mg/kg)	5/15 (33%)	0/15 (0%)	
			Hg (mg/kg)	8/15 (53%)	0/15 (0%)	
			As (mg/kg)	15/15 (100%)	0/15 (0%)	
			As inorgànic (mg/kg)	3/15 (20%)	0/15 (0%)	
		<b>Additius:</b> Mostres: 14 SD: 10 (71%) AD: 4 (29%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 14 SD: 10 (71%) AD: 4 (29%)	SO <sub>2</sub> a la part comestible (mg/kg)	8/14 (57%)	4/14 (29%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Testimonis:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Patògens:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	R. E. Coli/g	0/5 (0%)	0/5 (0%)
				R. Estafilococs coagulasa positius	0/5 (0%)	0/5 (0%)
				I. Salmonella en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
				Vibrio parahaemolyticus	3/15 (20%)	0/15 (0%)
<b>Cefalòpodes</b> Mostres: 20 Sense disconformitats: 19 (95%) Amb disconformitats: 1 (5%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 20 SD: 19 (95%) AD: 1 (5%)	<b>Metalls:</b> Mostres: 20 SD: 19 (95%) AD: 1 (5%)	Pb (mg/kg)	0/20 (0%)	0/20 (0%)	
			Cd (mg/kg)	5/20 (25%)	0/20 (0%)	
			Hg (mg/kg)	3/20 (15%)	1/20 (5%)	
			As (mg/kg)	20/20 (100%)	0/20 (0%)	
			As inorgànic (mg/kg)	0/20 (0%)	0/20 (0%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Testimonis:</b> Mostres: 11 SD: 11 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Patògens:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	R. E. coli/g	0/11 (0%)	0/11 (0%)
				R. Estafilococs coagulasa positius	0/10 (0%)	0/10 (0%)
				I. Salmonella en 25 g	0/20 (0%)	0/20 (0%)
				Vibrio parahaemolyticus	2/20 (10%)	0/20 (0%)



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)	
<b>Bivalves*</b> Mostres: 20 Sense disconformitats: 20 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%) * Inclou 10 mostres de bivalves cuits i 10 de crus.	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 18 SD: 18 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	5/18 (28%)	0/18 (0%)	
		<b>Metalls:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/kg)	4/20 (20%)	0/20 (0%)	
			Cd (mg/kg)	16/20 (80%)	0/20 (0%)	
			Hg (mg/kg)	0/20 (0%)	0/20 (0%)	
			As (mg/kg)	20/20 (100%)	0/20 (0%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Testimonis:</b> Mostres: 18 SD: 18 (100%) AD: 0 (0%)	R. E. coli/g	2/18 (11%)	0/18 (0%)	
		<b>Patògens:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	R. Estafilococs coagulasa positius	0/9 (0%)	0/9 (0%)	
			I. Salmonella en 25 g	0/20 (0%)	0/20 (0%)	
<b>Olis</b> Mostres: 12 SD: 12 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 12 SD: 12 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 12 SD: 12 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	10/12 (83%)	0/12 (0%)	
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 12 SD: 12 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides	0/12 (0%)	0/12 (0%)	
<b>Cereals i derivats</b> Mostres: 25 Sense disconformitats: 23 (92%) Amb disconformitats: 2 (8%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 25 SD: 24 (96%) AD: 1 (4%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)	
		<b>Metalls:</b> Mostres: 5 SD: 4 (80%) AD: 1 (20%)	Pb (mg/kg)	1/5 (20%)	1/5 (20%)	
			Cd (mg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)	
			As (mg/kg)	5/5 (100%)	0/5 (0%)	
			As inorgànic (mg/kg)	4/5 (80%)	0/5 (0%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 25 SD: 24 (96%) AD: 1 (4%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 25 SD: 25 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides	6/25 (24%)	0/25 (0%)	
		<b>Patògens:</b> Mostres: 10 SD: 9 (90%) D: 1 (10%)	R. Bacillus cereus/g	1/10 (10%)	1/10 (10%)	
			<b>Micotoxines:</b> Mostres: 25 SD: 25 (100%) AD: 0 (0%)	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	0/25 (0%)	0/25 (0%)
				Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) (µg/kg)	0/25 (0%)	0/25 (0%)
				Ocratoxina A (µg/kg)	11/25 (44%)	0/25 (0%)





Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)	
		<b>T. fusarium:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	Toxines del fusarium (µg/kg)	2/20 (10%)	0/20 (0%)	
<b>Legums dessecades</b> Mostres: 6 Sense disconformitats: 6 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)		<b>Abiòtics:</b> Mostres: 6 SD: 6 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 6 SD: 6 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides	0/6 (0%)	
		<b>Additius:</b> Mostres: 6 SD: 6 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 6 SD: 6 (100%) AD: 0 (0%)	SO <sub>2</sub> (mg/kg)	0/6 (0%)	
<b>Preparats per a lactants i de continuació</b> Mostres: 6 Sense disconformitats: 6 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)		<b>Abiòtics:</b> Mostres: 6 SD: 6 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 6 SD: 6 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides	0/6 (0%)	
		<b>Microbiològics:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 3 SD: 3 (100%) AD: 0 (0%)	R. Enterobacteris/g	0/3 (0%)	
			<b>Patògens:</b> Mostres: 3 SD: 3 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella	0/3 (0%)	0/3 (0%)
				Enterobacter Sakazakii en 10 g	0/3 (0%)	0/3 (0%)
<b>Micotoxines:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	Aflatoxina M <sub>1</sub> (µg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)			
<b>Aliments amb cereals per lactants-nens curta edat</b> Mostres: 5 Sense disconformitats: 5 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)		<b>Abiòtics:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides	0/5 (0%)	
		<b>Microbiològics:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Micotoxines:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)
				Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) (µg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)
				Ocratoxina A (µg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)
			<b>T. fusarium:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	Toxines del fusarium (µg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)

→

Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformat (%)
<b>Pastisseria farcida</b> Mostres: 16 Sense disconformatats: 13 (81%) Amb disconformatats: 3 (19%)	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 16 SD: 13 (81%) AD: 3 (19%)	<b>Testimonis:</b> Mostres: 15 SD: 13 (87%) AD: 2 (13%)	R. E. coli/g	1/15 (7%)	1/15 (7%)
			R. Estafilococs coagulasa positius	1/15 (7%)	1/15 (7%)
		<b>Patògens:</b> Mostres: 16 SD: 15 (94%) AD: 1 (6%)	I. Salmonella en 25 g	0/16 (0%)	0/16 (0%)
			Listeria monocytogenes en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			R. Bacillus cereus/g	2/9 (22%)	1/9 (11%)
<b>Menjars preparats del grup A</b> Mostres: 10 Sense disconformatats: 1 (10%) Amb disconformatats: 9 (90%)	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 10 SD: 1 (10%) AD: 9 (90%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 10 SD: 1 (10%) AD: 9 (90%)	R. Microorganismes aerobis a 35 °C	10/10 (100%)	9/10 (90%)
			R. Coliformes a 30 °C	9/10 (90%)	6/10 (60%)
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 10 SD: 9 (90%) AD: 1 (10%)	R. E. coli/g	3/10 (30%)	0/10 (0%)
			R. Estafilococs coagulasa positius	4/10 (40%)	1/10 (10%)
		<b>Patògens:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Listeria monocytogenes en 25 g	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			R. Bacillus cereus/g	1/8 (13%)	0/8 (0%)
<b>Menjars preparats del grup B</b> Mostres: 24 Sense disconformatats: 14 (58%) Amb disconformatats: 10 (42%)	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 24 SD: 14 (58%) AD: 10 (42%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 24 SD: 14 (58%) AD: 10 (42%)	R. Microorganismes aerobis a 35 °C	19/24 (79%)	6/24 (25%)
			R. Coliformes a 30 °C	10/24 (42%)	9/24 (37%)
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 24 SD: 22 (92%) AD: 2 (8%)	R. E. coli/g	2/24 (8%)	2/24 (8%)
			R. Estafilococs coagulasa positius	3/24 (13%)	0/24 (0%)
		<b>Patògens:</b> Mostres: 24 SD: 24 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella	0/24 (0%)	0/24(0%)
			Listeria monocytogenes en 25 g	1/24 (4%)	0/24(0%)
			R. Bacillus cereus/g	1/20 (5%)	0/20 (0%)
<b>Salses vermelles i aliments amb salses vermelles</b> Mostres: 10 Sense disconformatats: 10 (100%) Amb disconformatats: 0 (0%)	<b>Additius:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Colorants:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Colorants artificials Sudan (µg/Kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			<b>Conservants:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	Benzoats (mg/kg)	0/5 (0%)
		Sorbats (mg/kg)		2/5 (40%)	0/5 (0%)
		Butil paraben (mg/kg)		0/5 (0%)	0/5 (0%)



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>Salses de soja</b> Mostres: 5 Sense disconformitats: 5 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	3-MCPD Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	3-monocloro- propà-1,2-diol ( $\mu\text{g}/\text{Kg}$ )	0/5 (0%)	0/5 (0%)
		<b>Additius:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	Benzoats (mg/kg)	1/5 (20%)
			Sorbats (mg/kg)	1/5 (20%)	0/5 (0%)
			Butil paraben (mg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)
<b>Hortalisses</b> Mostres: 26 Sense disconformitats: 25 (94%) Amb disconformitats: 1 (4%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 26 SD: 25 (94%) AD: 1 (4%)	<b>Metalls:</b> Mostres: 26 SD: 26 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/l)	2/26 (8%)	0/26 (0%)
			Cd (mg/l)	1/26 (4%)	0/26 (0%)
			As (mg/l)	5/26 (19%)	0/26 (0%)
			As inorgànic (mg/l)	6/26 (23%)	0/26 (0%)
			<b>Nitrats:</b> Mostres: 26 SD: 26 (100%) AD: 0 (0%)	Nitrats (mg/Kg)	26/26 (100%)
	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 26 SD: 25 (96%) AD: 1 (4%)	Plaguicides (mg/kg)	11/26 (42%)	1/26 (4%)	
<b>Fruïtes</b> Mostres: 20 Sense disconformitats: 18 (90%) Amb disconformitats: 2 (10%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 20 SD: 18 (90%) AD: 2 (10%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 20 SD: 18 (90%) AD: 2 (10%)	Plaguicides (mg/Kg)	15/20 (75%)	2/20 (10%)
<b>Fruïta seca</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 12 (80%) Amb disconformitats: 3 (20%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 14 SD: 13 (93%) AD: 1 (7%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 14 SD: 13 (93%) AD: 1 (7%)	Plaguicides (mg/Kg)	1/14 (7%)	1/14 (7%)
	<b>Additius:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	SO <sub>2</sub> (mg/L)	1/15 (7%)	0/15 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 13 (87%) AD: 2 (13%)	<b>Micotoxines:</b> Mostres: 15 SD: 13 (87%) AD: 2 (13%)	Aflatoxina B <sub>1</sub> ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	2/15 (13%)	2/15 (13%)
			Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	2/15 (13%)	2/15 (13%)
			Ocratoxina A ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	3/15 (20%)	0/15 (0%)



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>Condiments i espècies</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 6 (60%) Amb disconformitats: 4 (40%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 10 SD: 7 (70%) AD: 3 (30%)	<b>Metalls:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/l)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			As (mg/l)	5/10 (50%)	0/10 (0%)
		As inorgànic (mg/l)	2/10 (20%)	0/10 (0%)	
	<b>Additius:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Colorants:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/Kg)	3/10 (30%)	3/10 (30%)
				Colorants artificials Sudan (µg/Kg)	0/5 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 10 SD: 9 (90%) AD: 1 (10%)	<b>Micotoxines:</b> Mostres: 10 SD: 9 (90%) AD: 1 (10%)	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	4/10 (40%)	0/10 (0%)
Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) (µg/kg)			5/10 (50%)	0/10 (0%)	
Ocratoxina A (µg/kg)			7/10 (70%)	1/10 (10%)	
<b>Te i infusions</b> Mostres: 11 Sense disconformitats: 11 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 11 SD: 11 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 11 SD: 11 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/Kg)	2/11 (18%)	0/11 (0%)
<b>Cafè</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 10 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	3/10 (30%)	0/10 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Micotoxines:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Ocratoxina A (µg/kg)	8/10 (80%)	0/10 (0%)

SD: Sense disconformitats

AD: Amb disconformitats

**Taula 2: Resum dels resultats per paràmetres analítics**

Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)	
<b>ABIÒTICS</b> Mostres: 332 Sense disconformitats: 322 (97%) Amb disconformitats: 10 (3%)	<b>HAPs</b> Mostres: 60 Sense disconformitats: 60 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	Productes carnis tractats per la calor	0/5 (0%)	0/5 (0%)	
		Peix fumat	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
		Bivalves	5/18 (28%)	0/18 (0%)	
		Olis	10/12 (83%)	0/12 (0%)	
		Cereals i derivats	0/5 (0%)	0/5 (0%)	
		Cafè	3/10 (30%)	0/10 (0%)	
	<b>Metalls</b> Mostres: 175 Sense disconformitats: 172 (98%) Amb disconformitats: 3 (2%)	<b>Pb</b> Mostres: 175 SD: 173 (99%) AD: 2 (1%)	Carn fresca	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Despulles	5/12 (42%)	1/12 (8%)
			Llets	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Peix fresc	0/27 (0%)	0/27 (0%)
			Conserves de peix	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Crustacis	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Cefalòpodes	0/20 (0%)	0/20 (0%)
			Bivalves	4/20 (20%)	0/20 (0%)
			Cereals i derivats	1/5 (20%)	1/5 (20%)
			Hortalisses	2/26 (8%)	0/26 (0%)
			Condiments i espècies	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			<b>Cd</b> Mostres: 150 SD: 150 (100%) AD: 0 (0%)	Carn fresca	0/15 (0%)
		Despulles		4/12 (33%)	0/12 (0%)
		Peix fresc		0/27 (0%)	0/27 (0%)
		Conserves de peix		2/10 (20%)	0/10 (0%)
		Crustacis		5/15 (33%)	0/15 (0%)
		Cefalòpodes		5/20 (25%)	0/20 (0%)
		Bivalves		16/20 (80%)	0/20 (0%)
	Cereals i derivats	0/5 (0%)		0/5 (0%)	
	<b>Hg</b> Mostres: 92 SD: 91 (99%) AD: 1 (1%)	Hortalisses	1/26 (4%)	0/26 (0%)	
		Peix fresc	19/27 (70%)	0/27 (0%)	
		Conserves de peix	7/10 (70%)	0/10 (0%)	
		Crustacis	8/15 (53%)	0/15 (0%)	
		Cefalòpodes	3/20 (15%)	1/20 (5%)	
		Bivalves	0/20 (0%)	0/20 (0%)	

→

Grups analítics	Subgrups analítics		Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>ABIÒTICS</b> Mostres: 332 Sense disconformitats: 322 (97%) Amb disconformitats: 10 (3%)	<b>As</b> Mostres: 133 SD: 133 (100%) AD: 0 (0%)		Peix fresc	27/27 (100%)	0/27 (0%)
			Conserves de peix	10/10 (100%)	0/10 (0%)
			Crustacis	15/15 (100%)	0/15 (0%)
			Cefalòpodes	20/20 (100%)	0/20 (0%)
			Bivalves	20/20 (100%)	0/20 (0%)
			Cereals i derivats	5/5 (100%)	0/5 (0%)
			Hortalisses	5/26 (19%)	0/26 (0%)
			Condiments i espècies	5/10 (50%)	0/10 (0%)
			Peix fresc	2/27 (7%)	0/27 (0%)
			Conserves de peix	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Crustacis	3/15 (20%)	0/15 (0%)
			Cefalòpodes	0/20 (0%)	0/20 (0%)
			Bivalves	6/20 (30%)	0/20 (0%)
			Cereals i derivats	4/5 (80%)	0/5 (0%)
			Hortalisses	6/26 (23%)	0/26 (0%)
	Condiments i espècies	2/10 (20%)	0/10 (0%)		
	<b>Sn</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)		Conserves de peix	0/10 (0%)	0/10 (0%)
	<b>Nitrats</b> Mostres: 26 Sense disconformitats: 26 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)		Hortalisses	26/26 (100%)	0/26 (0%)
	<b>PCBs</b> Mostres: 70 Sense disconformitats: 70 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)		Carns fresques	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Ous	0/5 (0%)	0/5 (0%)
			Ovoproductes	0/4 (0%)	0/4 (0%)
			Mantegues	0/5 (0%)	0/5 (0%)
			Formatges	0/14 (0%)	0/14 (0%)
		Peix fresc	6/27 (23%)	0/27 (0%)	

→

Grups analítics	Subgrups analítics		Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)					
<b>ABIÒTICS</b> Mostres: 332 Sense disconformitats: 322 (97%) Amb disconformitats: 10 (3%)	<b>Plaguicides</b> Mostres: 178 Sense disconformitats: 171 (96%) Amb disconformitats: 7 (4%)		Carn fresca	0/15 (0%)	0/15 (0%)					
			Productes carnis curats	0/10 (0%)	0/10 (0%)					
			Formatges	0/14 (0%)	0/14 (0%)					
			Mantegues	0/5 (0%)	0/5 (0%)					
			Olis vegetals	0/12 (0%)	0/12 (0%)					
			Cereals i derivats	6/25 (24%)	0/25 (0%)					
			Aliments infantils amb cereals	0/4 (0%)	0/4 (0%)					
			Preparats per a lactants	0/6 (0%)	0/6 (0%)					
			Llegums	0/6 (0%)	0/6 (0%)					
			Hortalisses	11/26 (42%)	1/26 (4%)					
			Fruites	15/20 (75%)	2/20 (10%)					
			Fruites seques	1/14 (7%)	1/14 (7%)					
	Condiments i espècies	3/10 (30%)	3/10 (30%)							
Te i infusions	2/11 (18%)	0/11 (0%)								
	<b>3-MCPD</b> Mostres: 5 Sense disconformitats: 5 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)		Salses de soja	0/5 (0%)	0/5 (0%)					
<b>ADDITIUS</b> Mostres: 130 Sense disconformitats: 116 (89%) Amb disconformitats: 14 (11%)	<b>Colorants</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 15 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Colorants artificials SUDAN</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Condiments i espècies	0/5 (0%)	0/5 (0%)					
			Salses vermelles i aliments amb salses vermelles	0/10 (0%)	0/10 (0%)					
	<b>Conservants</b> Mostres: 120 Sense disconformitats: 106 (88%) Amb disconformitats: 14 (12%)	<b>SO<sub>2</sub></b> Mostres: 61 SD: 57 (93%) AD: 4 (7%)		Carns picades i preparats de carn	11/26 (42%)	0/26 (0%)				
				Crustacis	8/14 (57%)	4/14 (29%)				
				Llegums dessecades	0/6 (0%)	0/6 (0%)				
				Fruita seca	1/15 (7%)	0/15 (0%)				
		<b>Tractament amb CO</b> Mostres: 4 SD: 4 (100%) AD: 0 (0%)			Peix fresc	0/4 (0%)	0/4 (0%)			
					<b>Àcid benzoic</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)			Salses de soja	1/5 (20%)	0/5 (0%)
								Salses vermelles i aliments amb salses vermelles	0/5 (0%)	0/5 (0%)



Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)	
		<b>Àcid sòrbic</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Salses de soja	1/5 (20%)	0/5 (0%)
			Salses vermelles i aliments amb salses vermelles	2/5 (40%)	0/5 (0%)
		<b>Butil paraben</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Salses de soja	0/5 (0%)	0/5 (0%)
			Salses vermelles i aliments amb salses vermelles	0/5 (0%)	0/5 (0%)
		<b>Nitrat sòdic</b> Mostres: 55 SD: 46 (84%) AD: 9 (16%)	Carns picades i preparats de carn	10/10 (100%)	8/10 (80%)
			Productes carnis curats	10/10 (100%)	1/10 (10%)
			Productes carnis tractats per la calor	20/20 (100%)	0/20 (0%)
			Formatges	7/15 (47%)	0/15 (0%)
		<b>Nitrit sòdic</b> Mostres: 40 SD: 31 (78%) AD: 9 (22%)	Carns picades i preparats de carn	10/10 (100%)	9/10 (90%)
			Productes carnis curats	10/10 (100%)	0/10 (0%)
			Productes carnis tractats per la calor	20/20 (100%)	0/20 (0%)
		<b>MICROBIOLÒGICS</b> Mostres: 342 Sense disconformitats: 294 (86%) Amb disconformitats: 48 (14%)	<b>INDICADORS</b> Mostres: 77 Sense disconformitats: 49 (64%) Amb disconformitats: 28 (36%)	<b>Microorganismes aerobis a 35 °C</b> Mostres: 60 SD: 41 (68%) AD: 19 (32%)	Carns picades i preparats de carn
Menjars preparats grup A	10/10 (100%)				9/10 (90%)
Menjars preparats grup B	19/24 (79%)				6/24 (25%)
<b>Enterobacteris</b> Mostres: 17 SD: 12 (71%) AD: 5 (29%)	Ovoproductes			0/4 (0%)	0/4 (0%)
	Peix fumat			5/10 (50%)	5/10 (50%)
<b>Coliformes a 30 °C</b> Mostres: 34 SD: 19 (56%) AD: 15 (34%)	Preparats per a lactants			0/3 (0%)	0/3 (0%)
	Menjars preparats grup A			9/10 (90%)	6/10 (60%)
				Menjars preparats grup B	10/24 (42%)





Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)	
	<b>TESTIMONIS</b> Mostres: 144 Sense disconformitats: 135 (94%) Amb disconformitats: 9 (6%)	<b>E. coli</b> Mostres: 134 SD: 131 (99%) AD: 3 (1%)	Carns picades i preparats de carn	6/26 (23%)	0/26 (0%)
			Formatges	1/25 (4%)	0/25 (0%)
			Crustacis	0/5 (0%)	0/5 (0%)
			Cefalòpodes	0/11 (0%)	0/11 (0%)
			Bivalves cuits	0/9 (0%)	0/9 (0%)
			Bivalves frescos	2/9 (22%)	0/9 (0%)
			Menjars preparats del grup A	3/10 (30%)	0/10 (0%)
			Menjars preparats del grup B	2/24 (8%)	2/24 (8%)
			Pastisseria farcida	1/15 (7%)	1/15 (7%)
		<b>Estafilococs coagulasa positius</b> Mostres: 134 SD: 128 (96%) AD: 6 (4%)	Carns picades i preparats de carn	11/26 (42%)	3/26 (12%)
			Formatges	3/25 (12%)	1/25 (4%)
			Peix fumat	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Crustacis	0/5 (0%)	0/5 (0%)
			Bivalves	0/9 (0%)	0/9 (0%)
			Cefalòpodes	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Menjars preparats grup A	4/10 (40%)	1/10 (10%)
			Menjars preparats grup B	3/24 (13%)	0/24 (0%)
			Pastisseria farcida	1/15 (7%)	1/15 (7%)
	<b>PATÒGENS</b> Mostres: 255 Sense disconformitats: 243 (95%) Amb disconformitats: 12 (5%)	<b>Salmonella</b> Mostres: 247 SD: 241 (98%) AD: 6 (2%)	Carn fresca	2/15 (13%)	2/15 (13%)
			Carns picades i preparats de carn	4/26 (15%)	4/26 (15%)
			Productes carnis curats	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Productes carnis tractats per la calor	0/20 (0%)	0/20 (0%)
			Ovoproductes	0/4 (0%)	0/4 (0%)
			Ous (closca i interior)	1/5 (20%)	1/5 (20%) a la closca
			Formatges	0/25 (0%)	0/25 (0%)
			Peix fresc	0/24 (0%)	0/24 (0%)
			Peix fumat	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Cefalòpodes	0/20 (0%)	0/20 (0%)
			Crustacis	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Bivalves	0/20 (0%)	0/20 (0%)
			Menjars preparats del grup A	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Menjars preparats del grup B	0/24 (0%)	0/24 (0%)



Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)	
		Pastisseria farcida	0/16 (0%)	0/16 (0%)	
		Preparats per a lactants	0/3 (0%)	0/3 (0%)	
		<b>E. coli O157</b> Mostres: 41 SD: 38 (93%) AD: 3 (7%)	Carn fresca	1/15 (7%)	1/15 (7%)
			Carns picades i preparats de carn	2/26 (8%)	2/26 (8%)
		<b>Listeria monocytogenes</b> Mostres: 114 SD: 114 (100%) AD: 0 (0%)	Productes carnis curats	1/10 (10%)	0/10 (0%)
			Productes carnis tractats amb calor	1/20 (5%)	0/20 (0%)
			Formatges	0/25 (0%)	0/25 (0%)
			Peix fumat	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Pastisseria farcida	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Menjars preparats grup A	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Menjars preparats grup B	1/24 (4%)	0/24 (0%)
		<b>Campylobacter</b> Mostres: 41 SD: 37 (90%) AD: 4 (10%)	Carn fresca	3/15 (20%)	3/15 (20%)
			Carns picades i preparats de carn	1/26 (4%)	1/26 (4%)
		<b>Yersinia enterocol.</b> Mostres: 41 SD: 41 (100%) AD: 0 (0%)	Carn fresca	0/15 (0%)	0/15 (0%) Els bioserogrupos detectats no estan relacionats amb patogenicitat
			Carns picades i preparats de carn	0/26 (0%)	0/26 (0%) Els bioserogrupos detectats no estan relacionats amb patogenicitat
		<b>V. parah-aemolyticus</b> Mostres: 79 SD: 79 (100%) AD: 0 (0%)	Peix fresc	2/24 (8%)	0/24 (0%)
			Cefalòpodes	2/20 (10%)	0/20 (0%)
			Crustacis	3/15 (20%)	0/15 (0%)
			Bivalves	7/20 (35%)	0/20 (0%)
		<b>Bacillus cereus</b> Mostres: 47 SD: 45 (96%) AD: 2 (4%)	Cereals i derivats	1/10 (10%)	1/10 (10%)
			Pastisseria farcida	2/9 (22%)	1/9 (11%)
			Menjars preparats grup A	1/8 (13%)	0/8 (0%)
			Menjars preparats grup B	1/20 (5%)	0/20 (0%)
		<b>E. sakazakii</b> Mostres: 3 SD: 3 (100%) AD: 0 (0%)	Preparats per a lactants i de continuació	0/3 (0%)	0/3 (0%)



Paràmetre		Grup aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)	
<b>TÒXICS DERIVATS DE L'ACTIVITAT MICROBIANA</b> Mostres: 133 Sense disconformitats: 128 (96%) Amb disconformitats: 5 (4%)	<b>Micotoxines</b> Mostres: 85 SD: 82 (96%) AD: 3 (4%)	<b>Aflatoxines B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub></b> Mostres: 55 SD: 53 (96%) AD: 2 (4%)	Cereals i derivats	0/25 (0%)	0/25 (0%)
			Aliments amb cereals per lactants-nens curta edat	0/5 (0%)	0/5 (0%)
			Fruita seca	2/15 (13%)	2/15 (13%)
			Condiments i espècies	5/10 (50%)	0/10 (0%)
		<b>Aflatoxina B<sub>1</sub></b> Mostres: 55 SD: 53 (96%) AD: 2 (4%)	Cereals i derivats	0/25 (0%)	0/25 (0%)
			Aliments amb cereals per lactants-nens curta edat	0/5 (0%)	0/5 (0%)
			Fruita seca	2/15 (13%)	2/15 (13%)
			Condiments i espècies	4/10 (40%)	0/10 (0%)
		<b>Aflatoxina M<sub>1</sub></b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	Llets	2/15 (13%)	0/15 (0%)
			Preparats per a lactants i de continuació	0/5 (0%)	0/5 (0%)
		<b>Ocratoxina A</b> Mostres: 65 SD: 64 (98%) AD: 1 (2%)	Cereals i derivats	11/25 (44%)	0/25 (0%)
			Aliments amb cereals per lactants-nens curta edat	0/5 (0%)	0/5 (0%)
			Fruita seca	3/15 (20%)	0/15 (0%)
			Condiments i espècies	7/10 (70%)	1/10 (10%)
			Cafè	8/10 (80%)	0/10 (0%)
	<b>Toxines de Fusarium</b> Mostres: 25 SD: 25 (100%) AD: 0 (0%)	Cereals i derivats	2/20 (10%)	0/20 (0%)	
		Aliments amb cereals per lactants-nens curta edat	0/5 (0%)	0/5 (0%)	
	<b>Amines biògenes</b> Mostres: 48 SD: 46 (96%) AD: 2 (4%)	<b>Histamina</b> Mostres: 48 SD: 46 (96%) AD: 2 (4%)	Peix fresc	8/23 (35%)	2/23 (9%)
			Conserves de peix	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		<b>Altres amines biògenes</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Formatges	6/15 (40%)	0/15 (0%)
			Formatges	10/15 (71%)	0/15 (0%)

# Annex 1: Límits de tolerància per a la valoració dels resultats

**Taula 3: Límits de Tolerància per paràmetre i aliment**

Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Carns fresques</b>	Pb (mg/kg)	0,10	Regl. (CE) 1881/2006
	Cd (mg/kg)	0,050	Regl. (CE) 1881/2006
	PCBs	-	Rec. 2006/88/CE; SVT-IB
	Plaguicides	Variable	R.D. 569/1990
	I. Salmonella en 25 g	-	Rep. EFSA 2007. SVT-IB El Regl. (CE) 2073/2005 tolera la seva presència en 2 a 7 de 50 canals, en funció de l'espècie animal.
	I. E. Coli O157 en 25 g	-	Rep. EFSA 2007. SVT-IB
	I. Campylobacter en 25 g	-	Rep. EFSA 2007; SVT-IB
	I. Yersinia en 25 g	-	Rep. EFSA 2007; SVT-IB
<b>Despulles</b> *fetge **ronyó	Pb (mg/kg)	0,50	Regl. (CE) 1881/2006
	Cd (mg/kg)	0,50* 1,0**	Regl. (CE) 1881/2006
<b>Carns picades <sup>(c)</sup> i preparats de carn <sup>(p)</sup></b>  Llonganissa fresca <sup>(a)</sup> Botifarra fresca <sup>(a)</sup> Salsitxa fresca <sup>(a)</sup> Burger meat <sup>(a)</sup>	SO <sub>2</sub> (mg/kg)	Absència 450 <sup>(a)</sup>	R.D. 142/2002
	Nitrit sòdic (mg/kg)	Absència	R.D. 142/2002
	Nitrat sòdic (mg/kg)	Absència	R.D. 142/2002
	R. Aerobis/g	5.0*10 <sup>6</sup> <sup>(c)</sup>	Regl. (CE) 2073/2005
	R. E. Coli/g	5.0*10 <sup>2</sup> <sup>(c)</sup> 5.0*10 <sup>3</sup> <sup>(p)</sup>	Regl. (CE) 2073/2005
	R. Estafilococs coagulasa positius/g	1.0*10 <sup>3</sup>	SVT-IB
	I. Salmonella en 25 g	Absència	Regl. (CE) 2073/2005 Rep. EFSA 2007.
	I. E. Coli O157 en 25 g	-	Rep. EFSA 2007; SVT-IB
	I. Campylobacter en 25 g	-	Rep. EFSA 2007; SVT-IB
	I. Yersinia en 25 g	-	Rep. EFSA 2007; SVT-IB



Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Productes carnis curats</b> Cansalada viada curada <sup>(a)</sup>	Nitrit sòdic (mg/kg)	50 175 <sup>(a)</sup>	R.D. 142/2002
	Nitrat sòdic (mg/kg)	250	R.D. 142/2002
	Plaguicides	Variable	R.D. 569/1990
	Listeria monocytogenes en 25 g	100 ufc/g	Regl. (CE) 2073/2005 Rep. EFSA 2007
	I. Salmonella en 25 g	Absència	Regl. (CE) 2073/2005 Rep. EFSA 2007
<b>Productes carnis tractats per la calor</b>  * fumats	HAPs (µg/kg)	5 benzoapiré*	Regl. (CE) 1881/2006
	Nitrit sòdic (mg/kg)	100	R.D. 142/2002
	Nitrat sòdic (mg/kg)	250	R.D. 142/2002
	I. Salmonella en 25 g	Absència	Regl. (CE) 2073/2005 Rep. EFSA 2007
	Listeria monocytogenes en 25 g	100 ufc/g	Regl. (CE) 2073/2005 Rep. EFSA 2007
<b>Ous</b>	PCBs	-	Rec. 2006/88/CE SVT-IB
	I. Salmonella en 25 g	Absència	Rep. EFSA 2007 SVT-IB
	I. Salmonella a la closca	-	SVT-IB
<b>Ovoproductes</b>	PCBs	-	Rec. 2006/88/CE SVT-IB
	I. Salmonella en 25 g	Absència	Regl. (CE) 2073/2005
	R. Enterobacteris/g	1.0*10 <sup>2</sup>	Regl. (CE) 2073/2005
<b>Llets</b>	Pb (mg/kg)	0,020	Regl. (CE) 1881/2006
	Aflatoxina M <sub>1</sub> (µg/l)	0,050	Regl. (CE) 1881/2006
<b>Mantegues</b>	Plaguicides	Variable	R.D. 569/1990
	PCBs	-	Rec. 2006/88/CE SVT-IB

→

Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència	
<b>Formatges</b> (a) A base de llet sotmesa a tractament tèrmic (b) A base de llet crua (c) A base de llet sotmesa a un tractament tèrmic inferior a la pasteurització (c) Madurats a base de llet sotmesa a pasteurització o tractament tèrmic més fort (d) Frescos a base de llet sotmesa a pasteurització o tractament tèrmic més fort (e) Madurats (f) Greixosos	Nitrat sòdic (mg/kg)	150 <sup>(e)</sup>	R.D. 142/2002	
	Amines biògenes (mg/kg)	- (e)	SVT-IB	
	Plaguicides	Variable <sup>(f)</sup>	R.D. 569/1990	
	PCBs	- <sup>(f)</sup>	Rec. 2006/88/CE SVT-IB	
	R. E. Coli/g	1.0*10 <sup>3</sup> <sup>(a)</sup>	Regl. (CE) 2073/2005	
	R. Estafilococs coagulasa positius/g	1.0*10 <sup>5</sup> <sup>(b)</sup> 1.0*10 <sup>3</sup> <sup>(c)</sup> 1.0*10 <sup>2</sup> <sup>(d)</sup>	Regl. (CE) 2073/2005	
	I. Salmonella en 25 g	Absència	Regl. (CE) 2073/2005 Rep. EFSA 2007	
	Listeria monocytogenes en 25 g	100 ufc/g	Regl. (CE) 2073/2005 Rep. EFSA 2007	
	<b>Peix fresc</b> (a) Anxova, bonítol, verada, anguila, llissa, sorell, luvar, sardina, tonyina*, acàdia (b) Peix espasa (c) Rap, peix llop, bonítol, anguila, peix relotge, granader, halibut, martí, gall, moll, lluç de riu, bonítol llis, moranella, "pailona", rajada, penegal nòrdic, peix vela del Pacífic, sabre, besuc, tauró, "sierra", esturió, peix espasa, tonyina	CO	Absència*	SVT-IB
		Pb (mg/kg)	0,30	Regl. (CE) 1881/2006
Cd (mg/kg)		0,05 <sup>(a)</sup> 0,10 <sup>(b)</sup> 0,30	Regl. (CE) 1881/2006	
Hg (mg/kg)		0,50 <sup>(c)</sup> 1,0	Regl. (CE) 1881/2006	
As (mg/kg) i As inorgànic		-	SVT-IB	
PCBs		-	Rec. 2006/88/CE SVT-IB	
Histamina (mg/kg)		200	Regl. (CE) 2073/2005	
I. Salmonella en 25 g		Absència	O. 02/08/1991 Rep. EFSA 2007	
I. Vibrio parahaemolyticus 25 g		-	SVT-IB	
R. Vibrio parahaemolyticus		-	SVT-IB	
<b>Peix fumat</b>		HAPs (µg/kg)	5 benzoapiré	Regl. (CE) 1881/2006
		I. Salmonella en 25 g	Absència	O. 02/08/1991 Rep. EFSA 2007
	Listeria monocytogenes en 25 g	100 ufc/g	Regl. (CE) 2073/2005 Rep. EFSA 2007	
	R. Enterobacteris/g	1.0*10 <sup>3</sup>	O. 02/08/1991	
	R. Estafilococs coagulasa positius/g	2.0*10 <sup>1</sup>	O. 02/08/1991	



Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Conserves de peix</b> (a) Anxova, bonítol, verada, anguila, llissa, sorell, luvar, sardina, tonyina, acadia (b) Peix espasa (c) Rap, peix llop, bonítol, anguila, peix rellotge, granader, halibut, martí, gall, moll, lluç de riu, bonítol llis, moranella, "pailona", rajada, penegal nòrdic, peix vela del Pacífic, sabre, besuc, tauró, "sierra", esturió, peix espasa, tonyina	Histamina (mg/kg)	200	Regl. (CE) 2073/2005
	Pb (mg/kg)	0,30	Regl. (CE) 1881/2006
	Cd (mg/kg)	0,05 (a) 0,10 (b) 0,30	Regl. (CE) 1881/2006
	Hg (mg/kg)	0,50 (c) 1,0	Regl. (CE) 1881/2006
	As (mg/kg) i As inorgànic	-	SVT-IB
	Sn (mg/kg)	200	Regl. (CE) 1881/2006
<b>Crustacis</b> (e) Frescs, congelats i ultracongelats (f) Frescs, congelats i ultracongelats de les espècies Penaeidae, Solenoceridae i Aristeidae entre 80 i 120 unitats/kg (g) Frescs, congelats i ultracongelats de les espècies Penaeidae, Solenoceridae i Aristeidae de més de 120 unitats/kg (h) Cuits (i) Gambes cuites (j) Crangon crangon i crangon vulgaris cuit	Pb (mg/kg)	0,50 exclosa la carn fosca del cranc, el cap i tòrax de la llagosta i crustacis similars ( <i>Nephropidae</i> i <i>Palinuridae</i> )	Regl. (CE) 1881/2006
	Cd (mg/kg)	0,50 exclosa la carn fosca del cranc, el cap i tòrax de la llagosta i crustacis similars ( <i>Nephropidae</i> i <i>Palinuridae</i> )	Regl. (CE) 1881/2006
	Hg (mg/kg)	0,50 exclosa la carn fosca del cranc, el cap i tòrax de la llagosta i crustacis similars ( <i>Nephropidae</i> i <i>Palinuridae</i> )	Regl. (CE) 1881/2006
	As (mg/kg)	-	SVT-IB
	SO <sub>2</sub> a la part comestible (mg/kg)	150 <sup>(e)</sup> 200 <sup>(f)</sup> 300 <sup>(g)</sup> 50 <sup>(h)</sup>	R.D. 142/2002
	I. Salmonella en 25 g	Absència	O. 02/08/1991 Regl. (CE) 2073/2005 Rep. EFSA 2007
	I. Vibrio parahaemolyticus 25 g	-	SVT-IB
	R. Vibrio parahaemolyticus	- 1,0*10 <sup>2</sup> (h) (i) (j)	SVT-IB Rec 2003/10/CE
	R. E.coli/g	1,0*10 <sup>1</sup> (h) (i) (j)	Regl. (CE) 2073/2005
	R. Estafilococs coagulasa positius/g	1,0*10 <sup>3</sup> (h) (i) (j)	Regl. (CE) 2073/2005



Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
Cefalòpodes sense vísceres <sup>(k)</sup> Cuits	Pb (mg/kg)	1,0	Regl. (CE) 1881/2006
	Cd (mg/kg)	1,0	Regl. (CE) 1881/2006
	Hg (mg/kg)	0,50	Regl. (CE) 1881/2006
	As (mg/kg) i As inorgànic	-	SVT-IB
	I. Salmonella en 25 g	Absència	O. 02/08/1991; Regl. (CE) 2073/2005 Rep. EFSA 2007
	I. Vibrio parahaemolyticus 25 g	-	SVT-IB
	R. Vibrio parahaemolyticus	- 1.0*10 <sup>2</sup> <sup>(k)</sup>	SVT-IB Rec 2003/10/CE
	R. E.coli/g	1.0*10 <sup>1</sup> <sup>(k)</sup>	Regl. (CE) 2073/2005
	R. Estafilococs coagulasa positius/g	1.0*10 <sup>3</sup> <sup>(k)</sup>	Regl. (CE) 2073/2005
Bivalves <sup>(l)</sup> cuits	Pb (mg/kg)	1,5	Regl. (CE) 1881/2006
	Cd (mg/kg)	1,0	Regl. (CE) 1881/2006
	Hg (mg/kg)	0,50	Regl. (CE) 1881/2006
	As (mg/kg) i As inorgàic	-	SVT-IB
	HAPs (µg/kg)	10,0 benzopirè	Regl. (CE) 1881/2006
	I. Salmonella en 25 g	Absència	O. 02/08/1991; Regl. (CE) 2073/2005 Rep. EFSA 2007
	I. Vibrio parahaemolyticus 25 g	-	SVT-IB
	R. Vibrio parahaemolyticus	- 1.0*10 <sup>2</sup> <sup>(l)</sup>	SVT-IB Rec 2003/10/CE
	R. E. coli/100 g	2.3*10 <sup>2</sup>	Regl. (CE) 2073/2005
R. E. coli/g	1.0*10 <sup>1</sup> <sup>(l)</sup>	Regl. (CE) 2073/2005	
R. Estafilococs coagulasa positius/g	1.0*10 <sup>3</sup> <sup>(l)</sup>	Regl. (CE) 2073/2005	
Olis vegetals	HAPs (µg/kg)	2 benzopirè 5 en sansa	Regl. (CE) 1881/2006 O.25/07/2001
	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994
Cereals (arròs)	Pb (mg/kg)	0,20	Regl. (CE) 1881/2006
	Cd (mg/kg)	0,20	Regl. (CE) 1881/2006
	As (mg/kg) i As inorgànic	-	SVT-IB
	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	2	Regl. (CE) 1881/2006
	Aflatoxines B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> (µg/kg)	4	Regl. (CE) 1881/2006
	Ocratoxina A (µg/kg)	3	Regl. (CE) 1881/2006
	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994
Cereals en flocs De blat de moro <sup>(a)</sup>	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	2	Regl. (CE) 1881/2006
	Aflatoxines B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> (µg/kg)	4	Regl. (CE) 1881/2006
	Ocratoxina A (µg/kg)	3	Regl. (CE) 1881/2006
	Deoxinivalenol (µg/kg)	500	Regl. (CE) 1881/2006
	Zearalenona (µg/kg)	50	Regl. (CE) 1881/2006
	Fumonisines B <sub>1</sub> i B <sub>2</sub> (µg/kg)	<sup>(a)</sup> 400	Regl. (CE) 1881/2006
	Toxines T-2 i HT-2 (µg/kg)	-	Regl. (CE) 1881/2006, SVT-IB
	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994
	R. Bacillus cereus/g	1.0*10 <sup>1</sup>	R.D. 1094/1987



Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Pa</b>	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994
	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	2	Regl. (CE) 1881/2006
	Aflatoxines: B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> (µg/kg)	4	Regl. (CE) 1881/2006
	Ocratoxina A (µg/kg)	3	Regl. (CE) 1881/2006
	Deoxinivalenol (µg/kg)	500	Regl. (CE) 1881/2006
	Zearalenona (µg/kg)	50	Regl. (CE) 1881/2006
	Toxines T-2 i HT-2 (µg/kg)	-	Regl. (CE) 1881/2006 SVT-IB
<b>Pa torrat</b>	HAPs (µg/kg)	-	SVT-IB
<b>Llegums dessecades</b>	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994
	SO <sub>2</sub> (mg/kg)	400	R.D. 142/2002
<b>Pastisseria farcida</b>	R. Bacillus cereus	1.0*10 <sup>4</sup>	SVT-IB
	I. E. Coli/g	Absència	R.D. 2419/78
	I. Estafilococs coagulasa positius/0.1 g	Absència	R.D. 2419/78
	I. Salmonella en 25 g	Absència	R.D. 2419/78
	Listeria monocytogenes en 25 g	100 ufc/g	Regl. (CE) 2073/2005
<b>Menjars preparats</b>  Sense tractament tèrmic o amb tractament tèrmic amb ingredients no sotmesos a tractament tèrmic (grup A) <sup>(a)</sup>  Amb tractament tèrmic (grup B) <sup>(b)</sup>	R. Aerobis/g	1.0*10 <sup>6</sup> <sup>(a)</sup> 1.0*10 <sup>5</sup> <sup>(b)</sup>	R.D. 3484/2000
	R. Coliformes/g	1.0*10 <sup>4</sup> <sup>(a)</sup> 1.0*10 <sup>2</sup> <sup>(b)</sup>	R.D. 3484/2000
	E. Coli/g	1.0*10 <sup>2</sup> <sup>(a)</sup> Absència <sup>(b)</sup>	R.D. 3484/2000
	R. Estafilococs coag. positius/g	1.0*10 <sup>2</sup>	R.D. 3484/2000
	I. Salmonella en 25 g	Absència	R.D. 3484/2000
	R. Bacillus cereus	1.0*10 <sup>4</sup>	SVT-IB
	Listeria monocytogenes en 25 g	1.0*10 <sup>2</sup>	Regl. (CE) 2073/2005
<b>Aliments elaborats a base de cereals per a lactants i nens de curta edat</b>  De blat de moro (*)	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	0,10	Regl. (CE) 1881/2006
	Aflatoxines B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> (µg/kg)	0,20	SVT-IB
	Ocratoxina A (µg/kg)	0,50	Regl. (CE) 1881/2006
	Deoxinivalenol (µg/kg)	200	Regl. (CE) 1881/2006
	Zearalenona (µg/kg)	20	Regl. (CE) 1881/2006
	Fumonisinés B <sub>1</sub> i B <sub>2</sub> (µg/kg)	<sup>(*)</sup> 200	Regl. (CE) 1881/2006
	Toxines T-2 i HT-2 (µg/kg)	-	Regl. (CE) 1881/2006 SVT-IB
	Plaguicides (mg/kg de producte llest per al consum o reconstituït conforme a les instruccions del fabricant)	Variable	R.D. 490/1998
<b>Preparats per a lactants i preparats de continuació</b>  <sup>(a)</sup> deshidratats	Plaguicides (mg/kg de producte llest per al consum o reconstituït conforme a les instruccions del fabricant)	Variable	R.D. 72/1998
	Aflatoxina M <sub>1</sub> (µg/l)	0,025	Regl. (CE) 1881/2006
	<sup>(a)</sup> I. Enterobacteris	Absència en 10 g	Regl. (CE) 2073/2005
	<sup>(a)</sup> Enterobacter sakazakii	Absència en 10 g	Regl. (CE) 2073/2005
	<sup>(a)</sup> I. Salmonella	Absència en 25 g	Regl. (CE) 2073/2005



Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Salses vermelles</b> <sup>a</sup> Emulsionades amb >60% de greix <sup>b</sup> Emulsionades amb <60% de greix <sup>c</sup> No emulsionades <sup>d</sup> Mostassa <sup>e</sup> Mostassa de Dijon <sup>f</sup> A base de fruita	Colorant vermell Sudan	Absència	Dec. 2004/92/CE
	Sorbats (mg/kg)	1000 <sup>a c d e f</sup> 2000 <sup>b</sup>	R.D. 142/2002
	Benzoats (mg/kg)	0 <sup>f</sup> 500 <sup>a</sup> 1000 <sup>b c d e</sup>	R.D. 142/2002
	Sorbats + Benzoats (mg/kg)	1000 <sup>a c d e</sup> 2000 <sup>b</sup>	R.D. 142/2002
<b>Aliments elaborats amb salses vermelles</b>	Colorant vermell Sudan	Absència	Dec. 2004/92/CE
<b>Salsa de soja</b>	3-MCPD (µg/kg)	20	Regl. (CE) 1881/2006
	Sorbats (mg/Kg)	1000	R.D. 142/2002
	Benzoats (mg/Kg)	1000	R.D. 142/2002
	Sorbats + Benzoats (mg/kg)	1000	R.D. 142/2002
<b>Hortalisses</b> Espinacs frescs <sup>(a)</sup> Octubre a març <sup>(b)</sup> Abril a setembre <sup>(c)</sup> Espinacs congelats  Enciam no Iceberg <sup>(d)</sup> Octubre a març, hivernacle <sup>(e)</sup> Octubre a març, aire lliure <sup>(f)</sup> Abril a setembre, hivernacle <sup>(g)</sup> Abril a setembre, aire lliure  Enciam Iceberg <sup>(h)</sup> Hivernacle <sup>(i)</sup> Aire lliure <sup>(j)</sup> Altres hortalisses  * En hortalisses del gènere Brassica (col, bròquil, repollo, col llombarda, coliflor, nap, rave), hortalisses de fulla i bolets cultivats # De fulla, bolets cultivats i apinaps \$ Tiges joves, hortalisses d'arrel, patates pelades	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994 Rec. 2007/225/CE
	Pb (mg/kg)	0,10 0,30*	Regl. (CE) 1881/2006
	Cd (mg/kg)	0,050 0,20# 0,10\$	Regl. (CE) 1881/2006
	As (mg/kg)	-	SVT-IB
	Nitrats (mg/Kg)	<sup>(a)</sup> 3000 <sup>(b)</sup> 2500 <sup>(c)</sup> 2000 <sup>(d)</sup> 4500 <sup>(e)</sup> 4000 <sup>(f)</sup> 3500 <sup>(g)</sup> 2500 <sup>(h)</sup> 2500 <sup>(i)</sup> 2000 <sup>(j)</sup> -	Regl. (CE) 1881/2006 SVT-IB
<b>Fruites</b>	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994 Rec. 2007/225/CE



Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Fruita seca</b> <sup>a</sup> Albercocs, pressecs, panses, prunes i figues dessecats <sup>b</sup> Platans dessecats <sup>c</sup> Pomes i peres dessecades <sup>d</sup> Altres fruites dessecades i fruits de closca <sup>e</sup> Fruits secs assaonats i coco dessecat	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994
	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	2	Regl. (CE) 1881/2006
	Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) (µg/kg)	4	Regl. (CE) 1881/2006
	Ocratoxina A (µg/kg)	10,0 en panses -	Regl. (CE) 1881/2006 SVT-IB
	SO <sub>2</sub> (mg/kg)	2000 <sup>a</sup> 1000 <sup>b</sup> 600 <sup>c</sup> 500 <sup>d</sup> 50 <sup>e</sup>	R.D. 142/2002
<b>Condiments i espècies</b>  <sup>&amp;</sup> "Chile", "pimenton", pebre vermell, pols de cayena, pols de curry	<sup>&amp;</sup> Colorant vermell Sudan I, II, III, IV	Absència	Dec. 2004/92/CE
	Pb (mg/kg)	10	R.D. 2242/1984
	As (mg/kg)	3	R.D. 2242/1984
	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994
	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	5	Regl. (CE) 1881/2006
	Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) (µg/kg)	10	Regl. (CE) 1881/2006
	Ocratoxina A (µg/kg)	-	SVT-IB
<b>Cafè</b> torrat en gra o molt* soluble**	Ocratoxina A (µg/kg)	5* 10**	Regl. (CE) 1881/2006
	HAPs (µg/kg)	-	SVT-IB
<b>Te i infusions</b>	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994

## Taula 4: Disposicions legislatives de referència

Referència	Disposició
Dec. 2004/92/CE	Decisió 2004/92/CE de la Comissió, de 21 de gener de 2004, sobre les mesures d'emergència relatives al xili i els seus productes derivats.
O. 02/08/1991	Ordre de 2 d'agost de 1991, per la qual s'aproven les normes microbiològiques, els límits de contingut en metalls pesats i els mètodes analítics per a la determinació de metalls pesats per als productes de la pesca i de l'aqüicultura.
O. 25/07/2001	Ordre de 25 de juliol de 2001 per la qual s'estableixen els límits de determinats hidrocarburs aromàtics policíclics en oli de samsa.
R.D. 1094/1987	Reial Decret 1094/1987, de 26 de juny, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnico-sanitària per l'elaboració, fabricació, circulació i comerç de cereals en flocs o expandits.
R.D. 142/2002	Reial Decret 142/2002, d'1 de febrer, pel que s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu us en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.
R.D. 2242/1984	Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnico-sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de condiments i espècies.
R.D. 2419/1978	Reial Decret 2419/1978, de 19 de maig, pel qual s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria.
R.D. 280/1994	Reial Decret 280/1994, de 18 de febrer, pel qual s'estableixen els límits màxims de residus de plaguicides i el seu control en determinats productes d'origen vegetal.
R.D. 3484/2000	Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
R.D. 490/1998	Reial Decret 490/1998, de 27 de març, pel qual s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària específica dels aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils per a lactants i nens de curta edat.
R.D. 569/1990	Reial Decret 569/1990, de 27 d'abril, relatiu a la fixació de continguts màxims per als residus de plaguicides sobre i als productes alimentaris d'origen animal.
R.D. 72/1998	Reial Decret 72/1998, de 23 de gener, pel qual s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària específica dels preparats per a lactants i preparats de continuació
Rec. 2003/10/CE	Recomanació 2003/10/CE de la Comissió, de 10 de gener de 2003, relativa a un programa coordinat de control oficial de productes alimentaris per l'any 2003.
Rec. 2006/88/CE	Recomanació 2006/88/CE de la Comissió, de 6 de febrer de 2006, relativa a la reducció de la presència de dioxines, furans i PCB als pinsos i aliments
Rec. 2007/225/CE	Recomanació 2007/225/CE de la Comissió, de 3 d'abril de 2007, relativa a un programa comunitari coordinat de control pel 2007 destinat a garantir el respecte dels límits màxims de residus de plaguicides en els cereals i en determinats productes d'origen vegetal i als programes nacionals de control per al 2008
Regl. (CE) 2073/2005	Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicats als productes alimentaris.
Regl. (CE) 1881/2006	Reglament (CE) 1881/2006 de la Comissió, de 19 de desembre de 2006, pel que es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimentaris
Rep. EFSA 2007	Report of the Task Force on Zoonoses Data Collection-Manual for Reporting on Zoonoses, Zoonotic Agents, Antimicrobial Resistance and Food-borne Outbreaks in the framework of Directive 2003/99/EC and on some other pathogenic microbiological agents for information derived from the reporting year 2006, The EFSA Journal (2007), 100, 1-86
SVT-IB	Sense valor de tolerància o assignat sota criteris interns, analitzat amb l'objectiu de disposar d'informació de base.



