

La seguretat alimentària a Barcelona

Resum d'activitats desplegadas per l'Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat durant el 2004

Els establiments alimentaris i els aliments en ells elaborats i/o comercialitzats contribueixen en bona mesura en l'estat de salut de la població.

Els serveis d'inspecció sanitària protegeixen la salut dels consumidors exercint tasques de vigilància i control sobre els establiments i aliments de la ciutat. L'existència d'aquesta pressió inspectora té com a conseqüència, que aspectes tant bàsics i necessaris com el compliment normatiu, l'autocontrol i la adequada formació en matèria d'higiene alimentària del personal manipulador d'aliments, per part dels establiments alimentaris, tinguin un grau d'assoliment més important del que s'aconseguiria si no es controlés i supervisés des del punt de vista higienicosanitari l'activitat del sector productor, fet que al cap i a la fi redunda en l'existència i disponibilitat per al consumidor d'aliments saludables i segurs.

Es des d'aquest punt de vista com s'han de valorar les dades d'activitats de control alimentari desenvolupades durant l'any 2004. Dades com les 456 inspeccions efectuades als mercats centrals del peix i de fruites i hortalisses, les 4.277 inspeccions a indústries alimentàries, els 4.681 controls preventius vers l'encefalopatia espongiforme bovina (EEB) efectuats sobre les partides de carns importades, les 651 inspeccions a establiments minoristes, les 2.849 inspeccions sobre els establiments de restauració col·lectiva, els 23 brots de toxiinfecció alimentària investigats, la gestió de 155 alertes i denúncies, la inspecció de 436.712 animals sacrificats per al seu consum, la retirada de material específic de risc d'EEB de 433.355 animals sacrificats, les 852 mostres analitzades descartant l'existència d'EEB, les 371 mostres analitzades per a la detecció de residus hormonals o medicamentosos en carns, els 106 requeriments de correcció de deficiències, les 67 multes coercitives imposades i els 38 expedients sancionadors incoats, són clars exemples d'activitats que tenen com a fi últim que l'estat de salut del consumidor no es vegi afectat pel consum d'aliments sanitàriament no segurs. L'existència d'aquestes activitats, i els efectes inherents que comporten, són consubstancials a les societats en que la vetlla per la salut de la població constitueix una de les màximes prioritats.

Així mateix, mitjançant el programa d'investigació de la qualitat sanitària dels aliments (IQSA), s'ha avaluat la presència o nivells de determinats additius i contaminants químics i microbiològics en diversos aliments. Del resultats obtinguts es detallen, els corresponents a colorant vermell sudan, micotoxines, hidrocarburs aromàtics policíclics, plaguicides, policlorobifenils, metalls pesants, *salmonella*, *escherichia coli* O157:H7, *campylobacter* i *listeria*,

El **colorant vermell sudan I, II, III i IV**, catalogat pel Centre Internacional per a la Recerca del Càncer (IARC) com a agent cancerígen de categoria 3, recentment ha estat motiu d'alerta a nivell europeu en saber-se el seu ús fraudulent en diverses partides de "chile" i derivats, originaris de l'Índia. S'han analitzat 32 mostres de condiments i salses vermelles per descartar la presència d'aquest colorant prohibit, detectant-se en una de les mostres, posant-se en marxa els mecanismes per a la retirada del mercat de l'aliment implicat.

Els **hidrocarburs aromàtics policíclics (HAPs)**, són compostos cancerígens genotòxics que poden aparèixer en els aliments durant el cuinat, escalfament, assecat i fumat, o be per contaminació ambiental, especialment a través del medi marí. S'ha estudiat la possible presència i nivells de 8 HAPs (Benzo(a)antracé, Di-benzo(a,h)antracé, Benzo(b)fluorenté, Benzo(k)fluorenté, Benzo(a)piré, Benzo(e)piré, Benzo(g,h,i)perilé, Indeno(1.2.3)piré) en 152 mostres de diversos aliments (productes de xarcuteria, peix fresc, peix fumat, crustacis, cefalòpodes, bivalves, olis i té). La freqüència de HAPs es baixa (11,8% de les mostres). Els valors observats en les mostres de te, sense regulació legal, tenen una importància relativa, donat que és un producte que es consumeix en dilució. Pel que fa a la resta d'aliments cap de les mostres incomplirien els recents límits legals de referència. Els resultats i estadístics per grups d'aliments es presenten a la taula.

HAPs ($\mu\text{g}/\text{Kg}$)	Productes xarcuteria	Peix fresc	Peix fumat	Crustacis	Cefalòpodes	Bivalves	Olis	Te
Anàlisis realitzades	25	20	20	20	20	19	20	8
No es detecta (<1 $\mu\text{g}/\text{Kg}$)	22 (88%)	20 (100%)	20 (100%)	18 (90%)	20 (100%)	14 (73,7%)	20 (100%)	0 (0%)
Presència	3 (12%)	0 (0%)	0 (0%)	2 (10%)	0 (0%)	5 (26,3%)	0 (0%)	8 (100%)
Valor mínim detectat ($\mu\text{g}/\text{Kg}$)	-	-	-	-	-	-	-	4,2
Valor màxim ($\mu\text{g}/\text{Kg}$)	21,7	0	0	15,10	0	24,90	0	188,6
Mediana ($\mu\text{g}/\text{Kg}$)	0	0	0	0	0	0	0	52,75
Mitjana ($\mu\text{g}/\text{Kg}$)	1,53	0	0	1,28	0	3,06	0	69,66
Desviació estàndar	5,01	0	0	4,0	0	7,15	0	60,18
Percentil 60	0	0	0	0	0	0	0	71,34
Percentil 70	0	0	0	0	0	0	0	93,93
Percentil 80	0	0	0	0	0	1,8	0	131,96
Percentil 90	7,28	0	0	9,4	0	18,0	0	188,60

Les **micotoxines** són metabolits produïts per determinades espècies de fongs que es desenvolupen en alguns aliments quan són mantinguts o emmagatzemats sota determinades condicions de temperatura i humitat. Són especialment remarcables les aflatoxines, catalogades com a carcinògens genotòxics. Durant l'any 2004 s'han efectuat 72 determinacions d'**aflatoxina B₁, B₂, G₁ i G₂** en aliments, quantificant-se en el 16,7% de les mostres analitzades, si be amb valors per sota del límit legal de 10 µg/kg. Pel que fa a l'**aflatoxina M₁**, s'han analitzat 20 mostres de llet, observant-se que el 50% de les mostres tenen nivells inferiors al límit de quantificació de 10 ng/l, i en el 50% restant s'han detectat amb un rang de valors que va dels 12,0 als 56,2 ng/l, estant una d'elles per sobre del valor límit reglamentat de 50 ng/l d'aflatoxina M₁. L'**ocratoxina A**, nefrotòxica en animals, ha estat objecte de control en 114 mostres d'aliments, observant que el 64% tenen nivells inferiors al límit de quantificació i el 36% restant corresponen a aliments no reglamentats o amb valors per sota del límit legal, amb un rang de valors que va de 0 a 5,7 µg/Kg, amb una única mostra amb un valor de 52,9 µg/Kg. La **patulina**, neurotòxica i mutagènica en animals, s'ha estudiat en 18 mostres d'aliments a base de poma, trobant-se que el 94,4% tenen nivells inferiors al límit de quantificació, i la mostra en que es detecta presenta un valor per sota del límit legal. Els resultats per grups d'aliments es presenten a les taules.

Aflatoxina B₁, B₂, G₁ i G₂	Anàlisis realitzades	No es detecta (B1<0.5 µg/Kg, B2<0.1 µg/Kg, G1<0.6 µg/Kg, G2<0.1 µg/Kg)	Presència	Nombre de mostres per sota del límit màxim admès	Nombre de mostres per sobre del límit màxim admès	Rang de valors en µg/Kg
Cereals i derivats	32	32 (100%)	0 (0%)	32 (100%)	0 (0%)	0
Fruits secs	17	17 (100%)	0 (0%)	17 (100%)	0 (0%)	0
Condiments i espècies	23	11 (47,8%)	12 (52,2%)	23 (100%)	0 (0%)	0 - 9,2
TOTAL	72	60 (83,3%)	12 (16,7%)	72 (100%)	0 (0%)	0 - 9,2

Aflatoxina M₁	Anàlisis realitzades	No es detecta (<10 ng/L)	Presència	Nombre de mostres per sota del límit màxim admès	Nombre de mostres per sobre del límit màxim admès	Rang de valors en ng/L
Llets	20	10 (50%)	10 (50%)	19 (95%)	1 (5%)	0 - 56,2

Ocratoxina A	Anàlisis realitzades	No es detecta (<0.3 µg/Kg, <0.02 µg/L en vi-cervesa)	Presència	Nombre de mostres per sota del límit màxim admès	Nombre de mostres per sobre del límit màxim admès	Rang de valors en µg/Kg
Cereals i derivats	32	30 (93,8%)	2 (6,2%)	32 (100%)	0 (0%)	0 – 0,3
Fruits secs	14	12 (85,7%)	2 (14,3%)	-	-	0 – 3,9
Condiments i espècies	24	10 (41,7%)	14 (58,3%)	-	-	0 - 52,9
Te i infusions	14	8 (57,1%)	6 (42,9%)	-	-	0 - 5,7
Vi	15	3 (20,0%)	12 (80,0%)	15 (100%)	0 (0%)	0 - 0,17
Cervesa	15	10 (66,7%)	5 (33,3%)	-	-	0 - 0,06
TOTAL	114	73 (64,0%)	41 (36,0%)	-	-	0 - 52,9

Patulina	Anàlisis realitzades	No es detecta (<10 µg/Kg)	Presència	Nombre de mostres per sota del límit màxim admès	Nombre de mostres per sobre del límit màxim admès	Rang de valors en µg/Kg
Aliments infantils a base de poma	8	8 (100%)	0 (0%)	8 (100%)	0 (0%)	0 – 0
Suc de poma	10	9 (90,0%)	1 (10,0%)	15 (100%)	0 (0%)	0 – 13,0
TOTAL	18	17 (94,4%)	1 (5,6%)	18 (100%)	0 (0%)	0 – 13,0

Els **policlorobifenils (PCBs)**, com a contaminants orgànics persistents en el medi ambient poden estar presents a la cadena alimentària i ser un risc per a la salut del consumidor. Per tal d'avaluar la possible presència de PCBs (**PCB 28, 52, 101, 118, 138, 153 i 180**) s'han analitzat 218 mostres d'aliments corresponents a carns fresques, fetges, ous, llets, formatges, mantega, peix, crustacis, cefalòpodes, bivalves i olis, no havent-se detectat en cap de les determinacions efectuades (límits de quantificació de 7 µg/Kg per al PCB 28 i 52, i de 5 µg/Kg per a la resta de PCBs).

Pel que fa a **plaguicides**, s'han analitzat 285 mostres d'aliments, detectant-se la seva presència en 12 de les mostres (4,2%). Els nivells de plaguicides trobats són baixos, i 4 de les mostres (1,4%) presenten valors lleugerament superiors al límit màxim de residu admès (LMR). El detall de resultats per grups d'aliments es presenta a la taula. Dels resultats obtinguts, indicadors d'un alt grau de compliment de la normativa vigent, és important remarcar que sols en una mostra de formatge (0,35%) i a valors per sota del màxim permès, es detecta la presència de plaguicides halogenats persistents, compostos d'especial rellevància en termes de salut pública pel seu caràcter acumulatiu i els seus efectes sobre la salut.

Plaguicides	Anàlisis realitzades	Núm. de plaguicides i metabolits investigats	Núm. de plaguicides i metabolits diferents trobats	Mostres sense residus detectables	Mostres amb residus ≤ LMR	Mostres amb residus > LMR
Carns fresques	16	23	0	16(100%)	0	0
Fetges	15	23	0	15 (100%)	0	0
Ous	15	23	0	15 (100 %)	0	0
Llet	20	23	0	20 (100%)	0	0
Formatges	20	23	1	19 (95%)	1 (5%)	0
Mantegues	15	23	0	15 (100%)	0	0
Cereals i deriv.	26	85	2	23 (88.5%)	3 (11.5%)	0
Aliments infantils a base de poma	11	85	0	11 (100%)	0	0
Hortalisses	35	85	1	34 (97.1%)	0	1 (2.9%)
Fruites	36	85	2	33 (91.7%)	3 (8.3%)	0
Sucs de poma	11	85	0	11 (100%)	0	0
Fruits secs	19	41	0	19 (100%)	0	0
Condiments i espècies	24	85	2	21 (87,5 %)	0	3 (12.5%)
Te i infusions	15	85	1	14 (93.3%)	1 (6.7%)	0
Vins a doll	5	85	0	5 (100%)	0	0
Altres	2	85	0	2 (100%)	0	0
TOTAL	285	23-85	6	273 (95,8%)	8 (2,8%)	4 (1,4%)

Els **metalls pesants** són contaminants ambientals que poden constituir un risc per a la salut pública. Per tal de comprovar que aquests contaminants es mantenen en nivells segurs en els aliments, durant l'any 2004 s'han realitzat 80 determinacions de **mercuri** en productes de la pesca, detectant-se en el 25% de les mostres, si be totes per sota del límit màxim reglamentat. Així mateix s'han efectuat 197 analítiques de **cadmi** en carns fresques, fetges, productes de la pesca, cereals i derivats, fruites i hortalisses quantificant-se en el 19,8% de les mostres, 6 d'elles per sobre del valor màxim reglamentat. D'altra banda, el **plom** ha estat analitzat en 321 mostres de carns fresques, fetges, llets, productes de la pesca, olis, cereals i derivats, fruites i derivats, hortalisses, condiments i espècies, te i infusions, vi i cervesa, detectant-se valors quantificables en el 6,8% de les mostres, estant només una d'elles per sobre del valor límit reglamentat. Els resultats, i els estadístics resum per grups d'aliments, es presenten a les taules.

Hg (mg/Kg)	Peix fresc	Crustacis	Cefalòpodes	Bivalves
Anàlisis realitzades	20	20	20	20
No es detecta (<0,1 mg/kg)	8 (40,0%)	15 (75,0%)	17 (85,0%)	20 (100%)
Presència	12 (60,0%)	5 (25,0%)	3 (15,0%)	0 (0%)
Nombre de mostres per sota del límit màxim admès	20 (100%)	20 (100%)	20 (100%)	20 (100%)
Nombre de mostres per sobre del límit màxim admès	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
Valor mínim detectat (mg/Kg)	-	-	-	-
Valor màxim (mg/Kg)	0,71	0,31	0,13	-
Mediana (mg/Kg)	0,10	0	0	0
Mitjana (mg/Kg)	0,13	0,04	0,02	0
Desviació estàndar	0,17	0,09	0,04	0
Percentil 60	0,16	0	0	0
Percentil 70	0,17	0	0	0
Percentil 80	0,20	0,01	0	0
Percentil 90	0,35	0,20	0,12	0

Cd (mg/Kg)	Carns fresques	Fetges	Peix fresc	Crustacis	Cefalòpodes	Bivalves	Cereals	Hortalisses	Fruites
Anàlisis realitzades	20	15	20	20	20	20	10	36	36
No es detecta (<0,05 mg/kg)	19 (95%)	7 (46,7%)	20 (100%)	13 (65,0%)	7 (35,0%)	11 (55,0%)	10 (100%)	35 (97,2%)	36 (100%)
Presència	1 (5%)	8 (53,3%)	0 (0%)	7 (35,0%)	13 (65,0%)	9 (45,0%)	0 (0%)	1 (2,8%)	0 (0%)
Nombre de mostres per sota del límit màxim admès	19 (95%)	12 (80%)	20 (100%)	19 (95%)	19 (95%)	20 (100%)	10 (100%)	36 (100%)	36 (100%)
Nombre de mostres per sobre del límit màxim admès	1 (5%)	3 (20%)	0 (0%)	1 (5%)	1 (5%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
Valor mínim detectat (mg/Kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Valor màxim (mg/Kg)	0,90	1,0	-	2,40	1,10	0,44	-	0,10	-
Mediana (mg/Kg)	0	0,05	0	0	0,21	0	0	0	0
Mitjana (mg/Kg)	0,04	0,22	0	0,17	0,28	0,07	0	0,003	0
Desviació estàndar	0,20	0,34	0	0,53	0,32	0,10	0	0,17	0
Percentil 60	0	0,09	0	0	0,29	0,10	0	0	0
Percentil 70	0	0,30	0	0,06	0,37	0,10	0	0	0
Percentil 80	0	0,54	0	0,17	0,50	0,12	0	0	0
Percentil 90	0	0,94	0	0,38	0,88	0,15	0	0	0

Pb (mg/Kg)	Carns fresques	Fetges	Llets	Peix fresc	Crustacis	Cefalòpodes	Bivalves	Olis
I/II								
Anàlisis realitzades	20	15	25	20	20	20	20	20
No es detecta (<0,02 mg/kg per a llets, <0,1 per a carns fresques i olis, <0,2 per a fetges i productes de la pesca)	20 (100%)	11 (73,3%)	25 (100%)	18 (90%)	20 (100%)	20 (100%)	17 (85%)	20 (100%)
Presència	0 (0%)	4 (26,7%)	0 (0%)	2 (10%)	0 (0%)	0 (0%)	3 (15%)	0 (0%)
Nombre de mostres per sota del límit màxim admès	20 (100%)	15 (100%)	25 (100%)	20 (100%)	20 (100%)	20 (100%)	20 (100%)	20 (100%)
Nombre de mostres per sobre del límit màxim admès	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
Valor mínim detectat (mg/Kg)	-	-	-	-	-	-	-	-
Valor màxim (mg/Kg)	0	0,2	0	0,2	0	0	1,10	0
Mediana (mg/Kg)	0	0	0	0	0	0	0	0
Mitjana (mg/Kg)	0	0,04	0	0,01	0	0	0,08	0
Desviació estàndar	0	0,07	0	0,04	0	0	0,25	0
Percentil 60	0	0	0	0	0	0	0	0
Percentil 70	0	0,01	0	0	0	0	0	0
Percentil 80	0	0,09	0	0	0	0	0	0
Percentil 90	0	0,20	0	0,10	0	0	0,20	0

Pb (mg/Kg)									
	II/II	Cereals	Hortalisses	Fruites	Sucs de poma	Condim. i espècies	Te i Infusions	Vi	Cervesa
Anàlisis realitzades		10	36	36	10	24	15	15	15
No es detecta (<0,1 mg/Kg per a hortalisses, fruites i suc, <0,2 per a cereals, vi, cervesa, <0,3 per a condiments, espècies, te i infusions)		9 (90%)	35 (97,2%)	36 (100%)	10 (100%)	14 (58,3%)	14 (93,3%)	15 (100%)	15 (100%)
Presència		1 (10%)	1 (2,8%)	0 (0%)	0 (0%)	10 (41,7%)	1 (6,7%)	0 (0%)	0 (0%)
Nombre de mostres per sota del límit màxim admès		10 (100%)	36 (100%)	36 (100%)	0 (100%)	23 (95,8%)	15 (100%)	15 (100%)	15 (100%)
Nombre de mostres per sobre del límit màxim admès		0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	1 (4,2%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
Valor mínim detectat (mg/Kg)		-	-	-	-	-	-	-	-
Valor màxim (mg/Kg)		0,3	0,1	0	0	34,9	1,1	0	0
Mediana (mg/Kg)		0	0	0	0	0	0	0	0
Mitjana (mg/Kg)		0,003	0,003	0	0	1,74	0,07	0	0
Desviació estàndar		0,009	0,17	0	0	7,08	0,28	0	0
Percentil 60		0	0	0	0	0,2	0	0	0
Percentil 70		0	0	0	0	0,3	0	0	0
Percentil 80		0	0	0	0	0,8	0	0	0
Percentil 90		0,03	0	0	0	1,9	0,44	0	0

Els microorganismes patògens en els aliments, com a responsables del desenvolupament de diferents tipus de patologies, constitueixen un important problema de salut pública.

Durant l'any 2004 s'han efectuat 358 determinacions en diferents tipus d'aliments a la recerca de la presència de **Salmonella**, detectant-se en el 2,2% de les mostres. Per grups d'aliments, cal destacar la seva presència en el 24,1% de les mostres de carn picada i preparats de carn, si bé cal tenir present que es tracta d'aliments que, prèviament al seu consum, habitualment són sotmesos a un tractament tèrmic capaç d'eliminar el microorganisme. No obstant això, el risc radica en una insuficient cocció de l'aliment i en el fet que si no s'extremen les mesures de manipulació dels productes crus, poden donar lloc a una contaminació creuada d'altres aliments ja preparats per al consum. Una mostra de bivalves cuits presentava *Salmonella*, troballa que demostra un deficiència en el tractament o manipulació del producte.

Salmonella	Anàlisis realitzades	Absència	Presència
Carns picades i preparats de carn (au)	9	7 (77,8%)	2 (22,2%)
Carns picades i preparats de carn (altres espècies)	20	15 (75,0%)	5 (25,0%)
Productes de xarcuteria curats	12	12 (100%)	0 (0%)
Productes de xarcuteria cuits	12	12 (100%)	0 (0%)
Patés	18	18 (100%)	0 (0%)
Ous	15	15 (100%)	0 (0%)
Formatge a base de llet crua	20	20 (100%)	0 (0%)
Peix fresc	21	21 (100%)	0 (0%)
Peix fumat	20	20 (100%)	0 (0%)
Crustacis	20	20 (100%)	0 (0%)
Cefalòpodes	20	20 (100%)	0 (0%)
Bivalves frescos	15	15 (100%)	0 (0%)
Bivalves cuits	5	4 (80,0%)	1 (20,0%)
Cereals en flocs	11	11 (100%)	0 (0%)
Pastisseria farcida	20	20 (100%)	0 (0%)
Menjars preparats refrigerats	30	30 (100%)	0 (0%)
Menjars preparats envasats a base de vegetals crus	15	15 (100%)	0 (0%)
Salses de taula	16	16 (100%)	0 (0%)
Llavors germinades	20	20 (100%)	0 (0%)
Condiments-Espècies	24	24 (100%)	0 (0%)
Te-infusions	15	15 (100%)	0 (0%)
Total	358	350 (97,8%)	8 (2,2%)

Pel que fa a l'***Escherichia coli O157:H7***, en cap de les 138 mostres analitzades no s'ha detectat la seva presència. Els resultats per grups d'aliments es presenten a la taula.

E. coli O157:H7	Anàlisis realitzades	Absència	Presència
Carns picades i preparats de carn	29	29 (100%)	0 (0%)
Productes carnis curats	12	12 (100%)	0 (0%)
Productes carnis cuits	12	12 (100%)	0 (0%)
Formatge a base de llet crua	20	20 (100%)	0 (0%)
Menjars preparats refrigerats	30	30 (100%)	0 (0%)
Menjars preparats envasats a base de vegetals crus	15	15 (100%)	0 (0%)
Llavors germinades	20	20 (100%)	0 (0%)
Total	138	138 (100%)	0 (0%)

Així mateix s'ha estudiat la possible presència de ***Campylobacter*** en 23 mostres, detectant-se en una de pollastre cru. En aquest cas, i evitant la contaminació creuada d'altres aliments, l'adequada cocció de l'aliment, provocaria la destrucció del microorganisme.

Campylobacter	Anàlisis realitzades	Absència	Presència
Pollastre cru	4	3 (75,0%)	1 (25,0%)
Carns picades i preparats de carn d'au	9	9 (100%)	0 (0%)
Menjars preparats refrigerats	10	10 (100%)	0 (0%)
Total	23	22 (95,7%)	1 (4,3%)

D'altra banda s'ha avaluat la possible presència i nivells de *Listeria monocytogenes* en 157 mostres, detectant-se en el 8,9% dels aliments analitzats. Una mostra de plats preparats supera el límit màxim admès, mentre que la resta d'aliments on s'ha detectat, presenten recomptes molt baixos. Els resultats per grups d'aliments es presenten a la taula.

Listeria monocytogenes	Anàlisis realitzades	Absència	Presència	Valors trobats (ufc/g)	Límit màxim admès (ufc/g)
Productes de xarcuteria curats	12	9 (75,0%)	3 (25,0%)	<10 <10 <10	-
Productes de xarcuteria cuits	12	12 (100%)	0 (0%)	-	-
Patés	18	17 (94,4%)	1 (5,6%)	<10	-
Formatges a base de llet crua	20	19 (95,0%)	1 (5,0%)	<10	-
Peix fumat	20	16 (80,0%)	4 (20,0%)	<10 <10 <10 $6,5 \cdot 10^1$	$<1,0 \cdot 10^2$
Pastisseria farcida	20	19 (95,0%)	1 (5,0%)	<10	-
Menjars preparats refrigerats	30	26 (86,7%)	4 (13,3%)	<10 <10 $3,5 \cdot 10^1$ $7,0 \cdot 10^3$	$<1,0 \cdot 10^2$
Menjars preparats envasats a base de vegetals crus	15	15 (100%)	0 (0%)	-	$<1,0 \cdot 10^2$
Llavors germinades	10	10 (100%)	0 (0%)	-	$<1,0 \cdot 10^2$
Total	157	143 (91,1%)	14 (8,9%)	-	-