

14. - LABORATORI  
a) Laboratorio batteriologico

ANALISI MICROSCOPICHE E BATTERIOLOGICHE

SOSTANZE ESAMINATE	N. campioni	Risultato all'esame
Aceto	1	invaso da anguille
	2	abbondanti anguille
	1	scarsi germi aceto
	4	presenza germi aceto
Vino	5	abbondanti germi aceto
	3	abbondanti germi aceto e micromicrismi
Caffè e surrogati	1	normale
	1	contiene detriti vegetali e grandi amidi
	1	normale
Cioccolato, cacao, maccheroni	2	e cioccolato al latte
	1	contiene abbondanti fecole di patate
	1	contiene discreta quantità di muffa
Pape	1	normale
	1	contiene molte impurità e muffe
Zaffano	1	contiene molti granuli amido estranei
	1	presenza di impurità
Farina	14	e farina di frumento miscelata
	1	e farina di frumento non miscelata
Pane	5	e confezionato con farina miscelata
	4	e confezionato con farina non miscelata
Pasta	4	normale
Picelli	1	alterata per fermentazione e invaso da muffa
Salame cotto	1	normale
Senape	1	contiene amido di mais
Latte in polvere	1	normale
Cinca	1	contiene elementi pulvere di riso
Farmacia di riso	2	contiene abbondanti elementi pulvere di riso
Micio farugoso	36	positiva ricerca bacillo difterite
	291	negativa ricerca bacillo difterite
Micio normale	5	positiva ricerca bacillo difterite
	210	negativa ricerca bacillo difterite
Ferretto	2	negativa ricerca bacilli acido resistenti
Secreto caprino	1	negativa ricerca gonococchi
Feci	1	negativa ricerca ameba ed iftica
	1	positiva ricerca paratifo B
Orina	1	presenza albumina e vari cilindri salini
	1	negativa la ricerca Bacillo di Koch
	1	civiltà negativa
	11	R Wasserman positiva
	11	R Wasserman negativa
Sangue	5	negativa agglutinazione bacillo tifo
	1	negativa agglutinazione per il paratifo A
	1	negativa agglutinazione " " B
	1	positiva agglutinazione metodo melitense
<b>Totale</b>	<b>761</b>	

PREPARAZIONI PER LA CURA ANTIBIOTICA

CONGEDI INNEVATI PER LA

conservazione cassa tabacca	diagnostica Biologica (preparazioni)
13	1

DIAGNOSI DELLA BARRIA COLI

metodo Biologico	metodo coltologico
4	1

VIGILANZA SULL'ACQUA POTABILE  
(Analisi batteriologiche)

Località	Numero analisi
Acquedotto municipale	32
Acquedotto Società Acque Potabili	31
Acque di pozzi	
Acque di piscina	
Acque di diversa provenienza	2
Acque minerali	
<b>Totale</b>	<b>65</b>
<b>Analisi a pagamento</b>	<b>1</b>
Gate nel territorio del Comune per prelievo campioni	31
Gate fuori del territorio del Comune per prelievo campioni	3
Animali inoculati per esperienze diverse	12
Ispezioni ed esperienze speciali	1

Segue Tavola 74

b) Laboratorio clinico

ANALISI PER LA VIGILANZA IGIENICA

SOSTANZE ESAMINATE	Numero dei campioni	Campioni conformi ai regolami	I rimanenti furono classificati come segue			NATURA DEI CAMPIONI ESAMINATI	Numero
			Non regolamentari	Alterati	Adulterati		
a) Sostanze alimentari							
Aceto	7	5					
Buero	14	12	2	29		1	
Caffè e surrogati	5	4	1				
Cacao e cioccolato	9	4	1				
Carni insaccate	1	1					
Cereali							
Conserv. alimentari vegetali	7		2	1			
Conserv. alimentari animali	2	1		1			
Essatto di carne	1		1				
Farina	6		5	1			
Formaggio e latticini	3	3					
Latte	63	25	23		10		
Lievito e malto							
Margarina ed altri grassi							
olio d'oliva	90	80	3		7		
Olio di semi	8						
Pane	4	3	1				
Pasta alimentare	5	5					
Pasticceria							
Salame							
Strappi e gaziose	19	5	14				
Spezie, diughe	2	1	1				
Vini	161	194		4			
Vermouth ed aperitivi	1		1				
Zucchero, confetti, caramelle							
Uova							
Crema da tavola	2	1	1				
b) Oggetti d'uso comune							
Medicinali							
Sapuni, profumerie e cosmetici							
Utensili di cucina							
Polveri antifungicidive per bagni							
Stoffa di lana							
c) Sostanze diverse							
Matto di cuoio di recente costruzione	70	30	40				
Aria di ambienti d'alloggio							
Olio minerale							
d) Acque							
Acque di piscina	1	1					
Acquedotto municipale	5	3					
Acquedotto Società Acque Potabili	31	31					
Acque di privati	9	4	5				
Acque di scarico e industriali	2		2				
<b>Totale</b>	<b>697</b>	<b>721</b>	<b>122</b>	<b>37</b>	<b>17</b>		

ANALISI PER OPERE PIE

Campioni esaminati	9
--------------------	---