

ANALISI MICROSCOPICHE E BATTERIOLOGICHE

SOSTANZA ESAMINATA	N. campioni	RIFERITO ALL'ESAME
farina di pollo	1	invaso da anguillule
farfalla e salame cotto	1	invaso dal B. prodigo
cottura	1	assenza di amido
salse soffritte	1	assenza di amido
		normale
scicolato, caffè maccherato	1	normale
	1	contiene amido di castagna e farina di riso colorata
	1	non è miscelata
farina	1	non contiene pulsi di riso
engome composto	1	presenza di impurità
ditterano	1	invaso da larve di parassiti
emmagnum	2	oltre il 50% invaso da larve di parassiti
ciòc secchi	1	normale
zucchero	1	oltre metà ridotta in poltiglia alterata, fermentata e mossa
zuccherini	2	normale
coda di fragola	1	normale
cuoia di arancio	2	normale
cuoia di fragola	1	normale
cuoia di limone	1	normale
cuoia di banana	1	normale
		scarsi germi aceto
Vino	4	presenza grumi aceto
	11	abbondanti grumi aceto
	22	abbondanti grumi aceto e invecchiamento
	6	abbondanti grumi aceto e invecchiamento
		contiene albumina e cilindri
Donna	5	assenza di albumina e zucchero
	1	positiva ricerca bacillo difterite
Mucosa faringeo	3	negativa ricerca bacillo difterite
	41	negativa ricerca bacillo difterite
Mucosa nasale	18	negativa ricerca bacillo difterite
		positiva ricerca uscito vermiforme
Bacillo	1	negativa ricerca bacillo tipo e dei parassiti A e B
	3	negativa agglutinazione bacillo tipo, parafito A e B, Strega, Flexner
	1	negativa agglutinazione bacilla moltense
	5	negativa agglutinazione bacilla moltense
	3	positiva agglutinazione bacilla moltense
	1	positiva agglutinazione bacillo tipo
	1	positiva agglutinazione parafito B
	1	negativa ricerca culturale bacillo tipo
	6	reazione Wassermann positiva
	17	reazione Wassermann negativa
	5	negativa agglutinazione bacillo tipo
	5	negativa agglutinazione parafito A e B
Sangue	5	negativa agglutinazione parafito A e B
		TOTALE 200

Figura Tabula 73

II). - Laboratorio chimico

ANALISI PER LA VIGILANZA IGIENICA			ANALISI PER IL SERVIZIO IMPOSTE CONSUMO				
SPECIE ESAMINATA	Numero dei campioni	Campioni conformi ai regolamenti	I rimanenti furono classificati come segue:			NATURA DEI CAMPIONI ESAMINATI	Numero
Sostanze alimentari:			Non regolamentari	Alterati	Adulterati		
Aceite	—	—	—	—	—	Disinfettanti	—
Burro	9	5	—	—	—	Vino acetoso	23
Caffè e surrogati	1	—	—	—	—	Alcool medicinale	—
Cacao e cioccolato	5	3	—	—	—	Alcool inquinato	9
Carmi insaccati	3	1	2	—	—	Extracto vegetale	—
Cervelli	—	—	—	—	—	Kolapeptide	2
Conserve alimentari vegetali	2	1	—	1	—	Enesta (legno compensato) (per l'ufficio I.I. - P.P.)	1
Conserve alimentari animali	3	1	—	2	—		
Extracto di carne	1	—	—	—	—	TOTALE	36
Farina	2	2	—	—	—		
Farmaggio e latticini	1	1	—	—	—		
Latte	—	—	—	—	—		
Lievito e malto	—	—	—	—	—		
Margarina ed altri grassi	—	—	—	—	—		
Olio d'oliva	61	57	—	—	4		
Olio di semi	—	—	—	—	—		
Pane	42	36	5	1	—		
Pasta alimentare	2	—	—	—	—		
Pasticceria	9	3	3	—	3		
Salamina	—	—	—	—	—		
Sciroppi e gazzette	5	1	—	4	—		
Spese, drogherie	—	—	—	—	—		
Vini	366	325	20	21	—		
Vermouth ed aperitivi	1	—	—	—	—		
Zuccheri, confetti, caramelle	14	1	—	—	6		
Piatti	3	—	—	—	3		
Polveri per conserve e gelati	—	—	—	—	—		
b) Oggetti d'uso comune:							
Medicinali	—	—	—	—	—		
Sapone, profumature e cosmetici	—	—	—	—	—		
Elegagli di cucina	2	—	—	—	—		
Polveri antirummativas per burro	—	—	—	—	—		
Stoffe di lana	—	—	—	—	—		
Sostanze diverse:							
Malte di case di recente costruzione	105	103	2	—	—		
Aria di ambienti d'abitazione	—	—	—	—	—		
Legno e tartaro da botte	—	—	—	—	—		
c) Acqua:							
Acqua da piscine	4	—	—	—	—		
Acquedotto Municipale	3	3	—	—	—		
Acquedotto Soceta Acqua Potabili	31	31	—	—	—		
Acqua di privati	12	3	9	—	—		
Acqua di sorgenti e industriali	—	—	—	—	—		
	TOTALE	772	602	102	31	37	
						Campioni esaminati	6