

| | | | |
|---------------------|------------|-----------------------------------------------------|-------------|
| Codice | Emissione | Titolo | Pagina |
| M.PL.13-01-A/Rev.02 | 03.08.2018 | Tabella informativa sulle modalità di campionamento | Pag. 3 di 3 |

| PRODOTTO | Range di Temperatura ⁽¹⁾ durante il trasporto (°C) | Quantità minima del campione |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| PRODOTTI ALIMENTARI DEPERIBILI | | |
| Latte pastorizzato in confezioni | 0 ÷ 4 | 200 ml |
| Prodotti lattiero caseari (panna, formaggi freschi, ricotta) | 0 ÷ 4 | 200 g |
| Prodotti della pesca freschi | 0 ÷ 4 | 200g |
| Carni rosse | -1 ÷ 8 | 200 g |
| Pollame e conigli | -1 ÷ 8 | 200 g |
| Frutta e verdura | 0 ÷ 10 | 200 g |
| Prodotti della IV gamma | -1 ÷ 3 | 200 g |
| Pasta fresca | -1 ÷ 3 | 200 g |
| Salumi | -1 ÷ 3 | 200 g |
| Prodotti della pesca freschi | 0 ÷ 4 | 200g |
| Prodotti della gastronomia | 0 ÷ 4 | 200 g |
| Olio | 18 ÷ 25 | 100 ml in bottiglie di vetro scuro, ambrato e/o lattina |
| Vino | 18 ÷ 25 | 100 ml in contenitori integri |
| PRODOTTI ALIMENTARI NON DEPERIBILI | | |
| Alimenti non deperibili | 18 ÷ 25 | 200 g |
| ACQUE | | |
| Acque di scarico | 2 ÷ 8 | |
| Acque sorgive | 2 ÷ 8 | 500 ml per prove microbiologiche |
| Acque destinate al consumo umano | 2 ÷ 8 | 2000 ml per prove chimiche |
| Acque di piscina | 2 ÷ 8 | |
| TAMPONI SUPERFICI ABIOTICHE | | |
| Tamponi superfici abiotiche | 1 ÷ 8 | |
| SUOLI, FANGHI, RIFIUTI | | |
| Rifiuti solidi | 0 ÷ 4 | 2000-5000 g |
| Rifiuti liquidi | 0 ÷ 4 | 2000 ml |
| Fanghi | 0 ÷ 4 | 2000-5000 g |
| Suoli agronomici | ambiente | 2000-5000 g |
| Suoli potenzialmente contaminati | 0 ÷ 4 | 2000-5000 g |

¹ BIBLIOGRAFIA: APAT CNR IRSA 1030 MAN 29 2003 (ACQUE); D.P.R. 26/03/1980 N. 327 (ALIMENTI); NORMA UNI 10802:2013 (RIFIUTI); ISO 18593:2018 (TAMPONI).

N.B.: La responsabilità relative al campionamento, conservazione e consegna del campione in laboratorio eseguiti da terzi, è a loro totale carico.

DL C/d

AGGIORNATO AD AGOSTO 2018 -

| | | | |
|--------------------|------------|-----------------------------------------------------|-------------|
| Codice | Emissione | Titolo | Pagina |
| M,PL13-01-A/Rev.02 | 03.08.2018 | Tabella informativa sulle modalità di campionamento | Pag. 1 di 3 |

MODALITA' DI CAMPIONAMENTO E SPECIFICHE DI ACCETTAZIONE

Al fine di migliorare la qualità dei servizi offerti, vogliate prendere visione dei nostri suggerimenti circa le modalità di prelievo dei campioni di matrici diverse:

| PRELEVAMENTO DEI PRODOTTI DESTINATI ALL'ANALISI MICROBIOLOGICA E CHIMICA | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Quantità globale o singole unità | Tempo / Temperatura di trasporto ¹ | Contenitore da utilizzare per il prelievo e istruzioni |
| Alimenti deperibili | | |
| 5 unità da 200g o ml provenienti dallo stesso ciclo di lavorazione; per olio e vino 100ml | <p>Nel più breve tempo possibile/</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0 ÷ 4°C (Latte pastorizzato in confezioni, prodotti lattiero caseari: panna, formaggi freschi, ricotta) • 0 ÷ 4°C (Prodotti freschi della pesca) • -1 ÷ 8°C (Pollo, tacchino, coniglio, macellato sezionato) • 0 ÷ 10°C (Frutta e verdura) • -1 ÷ 3°C (Prodotti IV gamma) • -1 ÷ 8°C (Carni rosse) • -1 ÷ 3°C (Pasta fresca) • -1 ÷ 3°C (Salumi) • 0 ÷ 4°C (Prodotti della gastronomia) • 18 ÷ 25°C (Olio) • 18 ÷ 25°C (Vino) <p>Tutti i congelati da -12°C a -9°C Tutti i surgelati da -18°C a -15°C</p> <p>Trasporto con frigo portatili e/o contenitori isotermici (utilizzando apposite piastre frigorifere per il mantenimento della temperatura).</p> | <p>Analisi chimica e microbiologica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Recipienti sterili (non indispensabili per l'analisi chimica) ▪ Recipienti perfettamente integri e chiudibili ▪ Recipienti di materiale impermeabile all'acqua ed ai grassi: vetro, metallo inossidabile, plastica idonea. ▪ Il materiale utilizzato in ogni caso deve essere tale da non alterare il colore, il sapore o la composizione del campione. ▪ In bottiglie di vetro scuro, ambrato e/o lattina per olio ▪ All'atto del prelievo il contenitore sterile dovrà essere aperto avendo cura di non toccare la parte interna del dispositivo di chiusura che andrà a contatto con il campione prelevato, né l'interno del contenitore. <p>Analisi microbiologica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ All'atto del prelievo il contenitore sterile dovrà essere aperto avendo cura di non toccare la parte interna del dispositivo di chiusura che andrà a contatto con il campione prelevato, né l'interno del contenitore. ▪ Il contenitore dovrà essere chiuso immediatamente. ▪ Per prelevare utilizzare utensili puliti e disinfettati. |
| Tamponi HACCP | | |
| 1 tampone per ogni parametro microbiologico da determinare o 1 tampone con liquido di trasporto | <p>Nel più breve tempo possibile da 1 ÷ 8°C</p> <p>Trasporto con frigo portatili e/o contenitori isotermici (utilizzando apposite piastre frigorifere per il mantenimento della temperatura).</p> | <p>Analisi microbiologica</p> <p>All'atto del campionamento, strisciare un'area di circa 100 cm² (aiutandosi con un delimitatore in acciaio sterilizzato o con una valutazione approssimata dell'area) con un tempo di contatto di circa 20 secondi</p> |
| Alimenti non deperibili | | |
| 5 unità da 200 g o ml provenienti dallo stesso ciclo di lavorazione | <p>Nel più breve tempo possibile/ a temperatura compresa tra 18 ÷ 25°C.</p> <p>Trasporto ove opportuno, ad esempio in estate, con contenitore isotermico utilizzando apposite piastre frigorifere per il mantenimento della temperatura.</p> | <p>Analisi chimica e microbiologica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Recipienti sterili (non indispensabili per l'analisi chimica ma puliti). ▪ Perfettamente chiudibili. ▪ Di materiale impermeabile all'acqua: vetro, metallo inossidabile, plastica idonea. ▪ Il materiale utilizzato in ogni caso deve essere tale da non alterare il colore, il sapore o la composizione del campione. <p>Analisi microbiologica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ All'atto del prelievo il contenitore sterile dovrà essere aperto avendo cura di non toccare la parte interna del dispositivo di chiusura che andrà a contatto con il campione prelevato, né l'interno del contenitore ▪ Il contenitore dovrà essere chiuso immediatamente. |

sc ep

| | | | |
|--------------------|------------|-----------------------------------------------------|-------------|
| Codice | Emissione | Titolo | Pagina |
| M.PL13-01-A/Rev.02 | 03.08.2018 | Tabella informativa sulle modalità di campionamento | Pag. 2 di 3 |

PRELEVAMENTO DEI PRODOTTI DESTINATI ALL'ANALISI MICROBIOLOGICA E CHIMICA

| Quantità globale o singole unità | Tempo /Temperatura di trasporto ¹ | Contenitore da utilizzare per il prelievo e istruzioni |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suoli, fanghi e rifiuti | | |
| <p>Per i materiali solidi provvedere ad una adeguata quartatura e prelevare tra i 2 e i 5 kg di campione per suoli agronomici, fanghi, per suoli potenzialmente contaminati.</p> <p>Per la raccolta del campione di suoli agronomici suggeriamo di far riferimento ai due schemi o X vanno individuati lungo un percorso ad X o W (almeno 7/8 tra cui o il centro della X o l'apice della W), successivamente dopo che si sono raccolti tutti i sottocampioni si miscelano per arrivare ad un campione tra i 2 e i 5 Kg</p> <p>Per i materiali liquidi 2000ml o singole unità da 250ml.</p> | <p>Nel più breve tempo possibile da 0° a +4°C Con frigo portatile e/o contenitore isotermico utilizzando apposite piastre frigorifero per il mantenimento della temperatura.</p> <p>Non sono necessari particolari accorgimenti</p> | <p>Analisi chimica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provvedere a chiudere ermeticamente il contenitore. • Contenitori perfettamente chiudibili. • Di materiale impermeabile all'acqua: vetro, metallo inossidabile, plastica idonea. |
| Acque | | |
| <p>Acque destinate consumo umano, acque di scarico, acque sorgive, acque di piscina: 2000ml o singole unità da 250ml.</p> <p>Per sola analisi di microbiologia: almeno quattro contenitori sterili da 100ml cadauno o un contenitore sterile (con o senza tiosolfato) da 500 ml</p> | <p>Nel minor tempo possibile da 2 a + 8°C e al riparo della luce. Con frigo portatili e/o contenitore isotermico utilizzando apposite piastre frigorifere per il mantenimento della temperatura.</p> | <p>Analisi chimica e microbiologica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Recipienti sterili (non indispensabili per l'analisi chimica ma puliti). ▪ Perfettamente chiudibili. ▪ Di materiale impermeabile all'acqua: vetro, metallo inossidabile, plastica idonea. ▪ Il materiale utilizzato in ogni caso deve essere tale da non alterare il colore, il sapore o la composizione del campione. <p>Si raccomanda</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La rimozione di eventuali tubi in gomma o plastica, la pulizia meccanica della bocca del rubinetto e la effettuazione del prelievo dopo aver fatto scorrere l'acqua almeno per 5 minuti, evitando di modificare l'apertura del rubinetto durante la raccolta. <p>Analisi microbiologica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ All'atto del prelievo il recipiente sterile dovrà essere aperto avendo cura di non toccare la parte interna del tappo che andrà a contatto con il campione prelevato, né l'interno del collo della bottiglia. ▪ Aver cura di non riempire completamente la bottiglia, ma di lasciare uno spazio d'aria fra la superficie libera dell'acqua ed il tappo, al fine di consentire l'agitazione del campione in laboratorio. <p>Qualora si abbia ragione di ritenere che l'acqua da esaminare contenga cloro, i contenitori per l'analisi microbiologica devono essere preparati con una soluzione al 10% di tiosolfato di sodio in modo da ottenere una concentrazione finale di 100 mg/l.</p> |

DL CA