

I S T R U Z I O N E D I

C A M P I O N A M E N T O P E R I L

C L I E N T E

29/1/19	3	Aggiornamento generale	De Simone Angela	Marroccella Carmine	De Simone Angela
13-8-18	2	Aggiornamento generale	De Simone Angela	Marroccella Carmine	De Simone Angela
30/8/16	1	Prima stesura	De Simone Angela	Marroccella Carmine	De Simone Angela
30/7/15	0	Prima stesura	De Simone Angela	Marroccella Carmine	De Simone Angela
			Responsabile Reparto	Responsabile Tecnico	Responsabile Tecnico
DATA	REV. N°	DESCRIZIONE	REDAZIONE	VERIFICA	APPROVAZIONE

CONTENUTO DEL DOCUMENTO

1	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	3
2	CAMPIONAMENTO ACQUA	3
3	CAMPIONAMENTO ZAFFERANO	4
4	CAMPIONAMENTO ALIMENTI	4
5	CAMPIONAMENTO TAMPONI DI SUPERFICIE	4

1 SCOPO E CAMPO DÌ APPLICAZIONE

L'istruzione operativa in oggetto definisce in dettaglio le modalità operative, le condizioni e le misure da adottare per il prelievo dei campioni di acqua da parte del Cliente, al fine di garantire il più possibile la rappresentatività dell'aliquota campionata.

2 CAMPIONAMENTO ACQUA

Per la sicurezza degli operatori adibiti al prelievo e per prevenire eventuali contaminazioni dei campioni, è consigliato, durante il prelievo, l'utilizzo di guanti in lattice o PVC.

Al momento del prelievo:

- per le prove chimico-fisiche si utilizza una bottiglia di plastica pulita riempita fino all'orlo; il campione deve essere refrigerato ($5^{\circ}\text{C}\pm 3^{\circ}\text{C}$);
- per le prove microbiologiche il contenitore deve essere sterile e, se finalizzate al controllo della potabilità, deve contenere tiosolfato di sodio: aggiungere 0,1 mL (circa 2-3 gocce) di una soluzione di sodio tiosolfato al 10% in 100ml di campione;
- i campioni una volta prelevati devono essere trasportati in contenitori termicamente isolati, portatili e corredati da idonei sistemi di refrigerazione atti ad assicurare il mantenimento di una temperatura compresa tra $5\pm 3^{\circ}\text{C}$;
- la quantità di campione necessaria per effettuare le analisi è diversa a seconda del tipo di parametri richiesti: 500 mL per ricerca dei microrganismi indicatori (*Escherichia coli*, Enterococchi, ricerca dei microrganismi vitali a 37°C e 22°C); 1L per la ricerca di microrganismi patogeni (*Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes*); 1L per parametri chimico-fisici;
- l'aliquota campionata deve pervenire al laboratorio il prima possibile e comunque non oltre le 24 ore dal momento del prelievo.

Il prelievo da rubinetti viene eseguito secondo le seguenti operazioni :

- rimuovere dal rubinetto eventuali tubi di gomma, plastica, rompi getto con guarnizione;
- aprire il rubinetto aprendo completamente la valvola;
- lasciar scorrere l'acqua per circa 5 minuti;
- prelevare l'acqua;
- etichettare i contenitori;
- depositare il campione in un contenitore tipo frigo portatile a temperatura di $5\pm 3^{\circ}\text{C}$
- consegnare il campione entro 24 ore dal prelievo.

3 CAMPIONAMENTO ZAFFERANO

- Al momento del prelievo si consiglia l'utilizzo di guanti in lattice o PVC;
- tramite l'utilizzo di pinzette campionare una quantità di filamenti, oppure con l'utilizzo di un cucchiaino prelevare una aliquota di polvere, in modo che sia il più possibile rappresentativa del campione da esaminare;
- la quantità da campionare deve essere di circa 1,5g di filamenti o polvere;
- utilizzare per il campionamento vasetti in vetro chiusi ermeticamente oppure bustine in carta per alimenti;
- per quantitativi superiori a 1kg di zafferano contattare prima il Laboratorio.
- consegnare il campione entro 24 ore dal prelievo;
- conservare il campione in luogo fresco e asciutto lontano dalla luce (es. avvolgere con carta di alluminio).

4 CAMPIONAMENTO ALIMENTI

Il campione di alimento da destinare alle analisi microbiologiche e chimiche deve essere rappresentativo del prodotto; l'addetto al prelievo avrà cura di lavarsi le mani, utilizzare utensili puliti, meglio se sterilizzati alla fiamma; una volta prelevato il campione esso verrà posto in contenitore sterile (busta o flacone sterili monouso). Il trasporto dei campioni al laboratorio deve assicurare condizioni tali da prevenire qualsiasi alterazione della flora microbica originaria del campione da sottoporre ad analisi. Particolare attenzione andrà riservata per le temperature di trasporto dei seguenti prodotti: prodotti stabili: temperatura ambiente prodotti freschi e refrigerati, pastorizzati e simili: $< 6^{\circ}\text{C}$ prodotti surgelati e congelati: sotto -18°C i cibi facilmente deteriorabili devono essere stoccati $< 6^{\circ}\text{C}$. Tali temperature verranno verificate all'arrivo in laboratorio. La quantità necessaria all'analisi è di almeno 100 g per gli alimenti solidi e 100 mL per quelli liquidi.

5 CAMPIONAMENTO TAMPONI DI SUPERFICIE

Per il campionamento di superfici ambientali a contatto con gli alimenti, il Laboratorio fornisce le piastre con il terreno necessario per il campionamento, ed eventuali istruzioni di campionamento.

il cliente è tenuto a far pervenire il campione prima possibile al laboratorio e comunque in modo da poter effettuare le analisi entro 24 ore dal prelievo; la temperatura dei tamponi sia durante il trasporto che alla consegna in laboratorio deve essere di $5\pm 3^{\circ}\text{C}$