

## INFORMATIVA CAMPIONAMENTO: ALIMENTI

### AVVERTENZE GENERALI

Per le determinazioni microbiologiche è di fondamentale importanza che:

- Il prelievo sia eseguito in sterilità
- Il trasporto al laboratorio avvenga in modo corretto.

### MATERIALE NECESSARIO AL CAMPIONAMENTO

- Attrezzatura di refrigerazione dotata di termometro, per conservazione e trasporto al laboratorio
- Abbigliamento monouso: guanti, camici, copricapo, mascherina, ecc;
- Strumenti necessari per formare il campione quali: pinze e forbici, coltelli, cucchiari etc .Tali strumenti, che entreranno in contatto con il campione, dovranno essere sterili e monouso; Contenitori per il campione; ove richiesto potranno essere forniti dal laboratorio;
  - I contenitori per il campione dovranno essere: sterili, asciutti, a tenuta ermetica.
  - Per prodotti pastosi o liquidi e semiliquidi utilizzare contenitori rigidi.

### QUANTITATIVO DA PRELEVARE

Se sono richiesti sia esami batteriologici che esami chimici è necessario eseguire il prelievo in due aliquote separate.

Prelevare una quantità in peso pari a circa:

- 150-200 gr di prodotto per le analisi microbiologiche,
- 500 gr di prodotto per le determinazioni chimiche

### FORMAZIONE DEL CAMPIONE

Il prelievo deve essere rappresentativo, per quanto possibile, della totalità del campione, affinché le successive analisi diano risultati estendibili all'intera partita o lotto; a tale scopo eseguire i seguenti accorgimenti:

Se possibile prelevare confezioni originali, integre e ancora sigillate, senza eseguire alcun tipo di frazionamento.

Se è necessario aprire una confezione e utilizzare strumenti diversi da quelli usati per il prelievo:

Per i prodotti **LIQUIDI**: Il prelievo deve essere preceduto da un corretto rimescolamento del prodotto;

Per i prodotti **SEMISOLIDI**, per esempio gelati, la porzione superficiale di prodotto viene rimossa per circa mezzo centimetro con una spatola o altri strumenti sterili diversi da quelli utilizzati per il successivo prelievo

### IDENTIFICAZIONE E TRATTAMENTO DEI CAMPIONI

Dopo il prelievo il sacchetto deve essere accuratamente chiuso ed etichettato. Non utilizzare penne a biro sui sacchetti in plastica onde evitare forature e conseguenti contaminazioni. Controllare l'avvenuta chiusura del contenitore e refrigerare immediatamente il campione per tutto il periodo successivo al prelievo fino all'arrivo al laboratorio-

### TRASPORTO AL LABORATORIO

Il campione deve essere consegnato al laboratorio nel più breve tempo possibile:

**Prodotti Altamente deperibili**, crostacei e molluschi, entro 24h

**Altri Prodotti deperibili**, pesce, latte crudo, entro 36h (ISO 7218)

Si raccomanda di ridurre al minimo tale intervallo temporale al fine di garantire il più possibile la rappresentatività del campione.

**Temperature di trasporto:**

- **Prodotti refrigerati** da +1°C a +8°C
- **Prodotti congelati surgelati** < -15°C; preferibilmente <-18°C

RAGIONE SOCIALE/COGNOME NOME:	
SEDE LEGALE/RESIDENZA:	CITTÀ:
P. IVA:	CF:
TEL/ CELL:	e - mail
LUOGO CAMPIONAMENTO: (NOME COGNOME INDIRIZZO)	

PRODOTTI CAMPIONATI	ANALISI RICHIESTE

### RISERVATO AL CLIENTE:

Il cliente prende visione dei metodi di prova riportati sul Listino ultimo in vigore,

Il cliente accetta che le prove contrassegnate dal simbolo ° siano eseguite da **nostri laboratori di fiducia**.

Il cliente prende visione e accetta le condizioni generali di contratto.

DATA CAMPIONAMENTO:

FIRMA CLIENTE

### RISERVATO AL PERSONALE DI LABORATORIO:

DATA RICEVIMENTO

CONTROLLO T

°C

FIRMA ACCETTAZIONE