

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI	ISTRUZIONI DI LAVORO UFFICIO DI STAFF ACCETTAZIONE REFERTAZIONE E SPORTELLO DELL'UTENTE	IL ACC/ACC 003  Pagina 1 di 3
Titolo: ISTRUZIONI PER LA CONSEGNA IN AUTOCONTROLLO DI ALIMENTI PER L'UOMO E ANIMALI, CAMPIONI DA SUPERFICI E CARCASSE PER PROVE MICROBIOLOGICHE		Revisione n. 0
Redatte da: Lorella Peroni		Data 17/03/2015
Verificate da: Anna Paola Salinetti		
Approvate da: Francesco Scholl		

## 1. Elementi descrittivi che devono essere presenti sul documento di accompagnamento dei campioni

Il documento di accompagnamento dei campioni prelevati e recapitati a cura dei Responsabili dei Piani di autocontrollo o dei consulenti aziendali deve, ai fini dell'accettazione del campione per l'esecuzione delle prove di laboratorio, contenere necessariamente le informazioni "obbligatorie" di seguito indicate; può inoltre contenere informazioni "non obbligatorie" qualora siano di ausilio per l'impresa.

- Richiedente (*impresa alimentare o società che effettua l'attività di campionamento*) – **[obbligatorio]**
- Indirizzo del richiedente – **[obbligatorio]**
- Partita IVA o Codice Fiscale del richiedente **[obbligatorio]**
- Telefono, Fax, indirizzo mail del richiedente **[obbligatorio]**
- Detentore (*Ragione sociale dell'impresa alimentare presso cui è stato effettuato il prelievo; può essere sostituito da un codice qualora il richiedente desideri mantenerne l'anonimato*) - **[obbligatorio qualora diverso da richiedente]**
- Indirizzo del detentore – **[obbligatorio]**
- Partita IVA o Codice Fiscale del detentore **[obbligatorio]**
- Telefono, Fax, indirizzo mail del detentore **[obbligatorio]**
- Prelevatore (*nominativo di chi ha effettuato il prelievo*) – **[obbligatorio]**
- Telefono, Fax, indirizzo mail del prelevatore **[obbligatorio]**
- Luogo del prelievo (vedi "Elenco luogo del prelievo) – **[obbligatorio]**
- Data e ora del prelievo – **[obbligatorio]**
- Descrizione del prodotto/matrice da sottoporre a prova (*alimento o campione ambientale o carcassa*) – **[obbligatorio]**
- Eventuale punto di prelievo - **[non obbligatorio]**
- Numero di unità campionarie prelevate – **[obbligatorio]**
- Prova da eseguire e codice della prova secondo tariffario vigente (da sito IZSLT) – **[obbligatorio]**
- Norma o procedura di riferimento che descrive le modalità con cui è stato effettuato il campione (*riferimento a procedure aziendali, prelievo effettuato in sterilità, ecc.*) – **[obbligatorio]**
- Temperatura alla quale è trasportato il campione – **[obbligatorio]**
- Firma di chi ha effettuato il prelievo – **[obbligatorio]**
- Lotto di produzione o partita (*se necessario*) - **[non obbligatorio]**

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI	ISTRUZIONI DI LAVORO UFFICIO DI STAFF ACCETTAZIONE REFERTAZIONE E SPORTELLO DELL'UTENTE	IL ACC/ACC 003 Pagina 2 di 3
Titolo: ISTRUZIONI PER LA CONSEGNA IN AUTOCONTROLLO DI ALIMENTI PER L'UOMO E ANIMALI, CAMPIONI DA SUPERFICI E CARCASSE PER PROVE MICROBIOLOGICHE		Revisione n. 0
Redatte da: Lorella Peroni		Data 17/03/2015
Verificate da: Anna Paola Salinetti		
Approvate da: Francesco Scholl		

- Firma del Responsabile autocontrollo o suo delegato (*Responsabile dell'impresa alimentare o suo delegato*) - **[obbligatorio]**

## 2. Riferimenti

ISO 18593:2004 Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal methods for sampling techniques from surfaces using contact plates and swabs

ISO 17604:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs – Carcass sampling for microbiological analysis

DPR 327/80 (Tabella C)

Tariffario e modulistica disponibile sul sito ([www.izslt.it](http://www.izslt.it)) e presso tutte le sedi dell'istituto

## 3. Moduli allegati

IL ACC/ACC003/1 “Campioni da superfici prelevati da ambienti di produzione e manipolazione alimenti”

IL ACC/ACC003/2 “Campioni prelevati da “carcasse” presso impianti di macellazione”

IL ACC/ACC003/3 “Campioni di alimenti prelevati presso imprese alimentari”

## 4. Informazioni di supporto per il prelievo e trasporto dei campioni

Per una corretta esecuzione del campionamento ed al fine di garantire l'attendibilità dei risultati, l'attività deve essere eseguita nel rispetto delle seguenti regole generali:

1. il prelevamento del campione deve essere effettuato da personale specializzato e/o opportunamente addestrato secondo indicazioni riportate nella documentazione aziendale;
2. tutto il materiale utilizzato per il prelievo deve essere trattato in modo da non contaminare il campione (es. sterilizzato, flambato, ecc);
3. il campione deve essere collocato in contenitori sterili (es. buste presto chiuso) e conservato in involucri protettivi atti ad evitare contaminazioni esterne (es. involucro protettivo esterno);
4. secondo la normativa di settore il campione deve essere costituito dalle unità campionarie previste dalla norma di riferimento oppure secondo quanto riportato dalla documentazione aziendale o a seguito di specifiche indicazioni da parte delle autorità competenti;

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI	ISTRUZIONI DI LAVORO UFFICIO DI STAFF ACCETTAZIONE REFERTAZIONE E SPORTELLO DELL'UTENTE	IL ACC/ACC 003  Pagina 3 di 3
Titolo: ISTRUZIONI PER LA CONSEGNA IN AUTOCONTROLLO DI ALIMENTI PER L'UOMO E ANIMALI, CAMPIONI DA SUPERFICI E CARCASSE PER PROVE MICROBIOLOGICHE		Revisione n. 0
Redatte da: Lorella Peroni		Data 17/03/2015
Verificate da: Anna Paola Salinetti		
Approvate da: Francesco Scholl		

5. il campione deve essere provvisto, al momento della consegna, di un documento di accompagnamento che contenga gli elementi descrittivi sopra riportati; qualora l'impresa alimentare non disponga di un proprio documento possono essere utilizzati i moduli in allegato (IL ACC/ACC/1 - campioni da superfici prelevati da ambienti di produzione e manipolazione alimenti; IL ACC/ACC/2 - campioni prelevati da "carcasse" presso impianti di macellazione; IL ACC/ACC/3 - campioni di alimenti prelevati presso imprese alimentari). I moduli e il tariffario sono disponibili presso tutte le sedi e sul sito dell'istituto all'indirizzo [www.izslt.it](http://www.izslt.it);
6. il trasporto del campione dovrà essere effettuato in base alla natura dello stesso e, in modo tale da garantirne una adeguata temperatura di mantenimento secondo quanto riportato nella normativa di riferimento (Tabella C DPR 327/80; ISO 18593:2004; ISO 17604:2003);
7. la temperatura di trasporto deve essere assicurata utilizzando contenitori isotermitici provvisti di piastre refrigeranti o frigorifero con sistema di raffreddamento alimentato a corrente fino alla fase di accettazione del laboratorio. Per consentire il rilevamento della temperatura al momento della consegna, il campione dovrà essere accompagnato da un apposito contenitore riempito con acqua distillata per i campioni trasportati a temperatura di refrigerazione o riempito con etanolo per i campioni trasportati a temperatura di congelamento. La temperatura rilevata verrà riportata sul documento di accompagnamento e controfirmata dal conferente;
8. i tempi di consegna al laboratorio non devono superare le 24 ore dal prelievo; per le lunghe distanze e per taluni prodotti può essere accettato un tempo di 48 ore ad esclusione dei campioni di superficie prelevati da ambienti di produzione e manipolazione alimenti (vedi ISO 18593:2004 e ISO 17604:2003).