

**ACCETTAZIONE E SERVIZI INTERDISCIPLINARI**

IL ACC 003 rev.2

ISTRUZIONE DI LAVORO PER LA CONSEGNA DI ALIMENTI PER L'UOMO E ANIMALI, CAMPIONI DA SUPERFICI E CARCASSE
PER PROVE MICROBIOLOGICHE IN REGIME DI AUTOCONTROLLO pag.1 di 6

**ISTRUZIONE DI LAVORO PER LA CONSEGNA DI ALIMENTI PER L'UOMO E ANIMALI,
CAMPIONI DA SUPERFICI E CARCASSE PER PROVE MICROBIOLOGICHE IN REGIME DI
AUTOCONTROLLO**

Rev.	Data di emissione:	Redazione Incaricato Struttura	Verifica Dirigente o Collaboratore sanitario professionale esperto	Approvazione Responsabile di Struttura
2	26/02/2021	Rita Tolli Luigi Lanni	Luigi Lanni	Goffredo Grifoni
1	30/01/2018	A.P. Salinetti	A.P. Salinetti	F. Scholl

Descrizione delle modifiche/motivo della redazione	Adeguamento alle configurazioni delle voci presenti su SIL; adeguamento normativo; evidenza della possibile influenza della temperatura, rilevata in fase di accettazione, sul risultato di prova in caso superamento dei valori di riferimento; revisione moduli allegati.
--	---

ACCETTAZIONE E SERVIZI INTERDISCIPLINARI

IL ACC 003 rev.2

ISTRUZIONE DI LAVORO PER LA CONSEGNA DI ALIMENTI PER L'UOMO E ANIMALI, CAMPIONI DA SUPERFICI E CARCASSE PER PROVE MICROBIOLOGICHE IN REGIME DI AUTOCONTROLLO pag.2 di 6

INDICE

1. Scopo e campo di applicazione	2
2. Elementi descrittivi che devono essere presenti sul documento di accompagnamento dei campioni	2
3 Riferimenti	3
5. Moduli allegati	6
6. Norme di igiene, sicurezza e biosicurezza	6

1. Scopo e campo di applicazione

Scopo della istruzione è fornire informazioni ed indicazioni per la consegna dei campioni in autocontrollo prelevati, trasportati e conferiti dal cliente.

L'istruzione di lavoro si applica a

- alimenti per uomo e animali nelle diverse fasi della produzione, trasformazione e distribuzione,
- campioni di superficie prelevati da ambienti di produzione e manipolazione di alimenti,
- campioni prelevati da carcasse presso impianti di macellazione.

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

Il documento di accompagnamento dei campioni (moduli allegati) redatti e firmati dai responsabili delle imprese alimentari o loro delegati deve, ai fini dell'accettazione del campione per l'esecuzione delle prove di laboratorio, contenere le informazioni "obbligatorie" e, qualora di ausilio per l'impresa, informazioni "non obbligatorie" di seguito indicate:

- Richiedente¹ – [obbligatorio]
- Indirizzo del richiedente – [obbligatorio]
- Partita IVA o Codice Fiscale del richiedente [obbligatorio]
- Telefono, Fax, indirizzo mail del richiedente [obbligatorio]
- Detentore² - [obbligatorio qualora diverso da richiedente]
- Indirizzo del detentore – [obbligatorio]
- Partita IVA o Codice Fiscale del detentore [obbligatorio]
- Telefono, Fax, indirizzo mail del detentore [obbligatorio]
- Prelevatore³ – [obbligatorio]
- Telefono, Fax, indirizzo mail del prelevatore [obbligatorio]

¹ impresa alimentare o società che effettua l'attività di campionamento

² 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

³ nominativo di chi ha effettuato il prelievo

ACCETTAZIONE E SERVIZI INTERDISCIPLINARI

IL ACC 003 rev.2

ISTRUZIONE DI LAVORO PER LA CONSEGNA DI ALIMENTI PER L'UOMO E ANIMALI, CAMPIONI DA SUPERFICI E CARCASSE PER PROVE MICROBIOLOGICHE IN REGIME DI AUTOCONTROLLO pag.3 di 6

- Luogo del prelievo (vedi “Elenco luogo del prelievo sui moduli IL ACC 003/1, /2, /3”) – **[obbligatorio]**
- Data e ora del prelievo – **[obbligatorio]**
- Descrizione del prodotto/matrice da sottoporre a prova⁴ – **[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 campione⁵ – **[obbligatorio]**
- Temperatura alla quale è trasportato il campione⁶ – **[obbligatorio]**
- Lotto di produzione o partita - **[non obbligatorio]**
- Eventuale punto di prelievo - **[obbligatorio per le superfici]**
- Firma di chi ha effettuato il prelievo – **[obbligatorio]**
- Firma del Responsabile autocontrollo o suo delegato⁷ - **[obbligatorio]**

3 Riferimenti

UNI EN ISO 7218:2013 Microbiologia di alimenti e mangimi per animali Requisiti generali e guida per le analisi microbiologiche

ISO 18593:2018 Microbiology of the food chain -- Horizontal methods for surface sampling

ISO 17604:2015 Microbiology of the food chain -- Carcass sampling for microbiological analysis

DPR 327/80 Regolamento di esecuzione della Legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande (Tabella C)

Tariffario e modulistica IZSLT disponibile sul sito www.izslt.it

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:

- il prelevamento del campione deve essere effettuato da personale specializzato e/o opportunamente addestrato secondo indicazioni riportate nella documentazione aziendale;

⁴ alimento o campione ambientale o carcassa

⁵ riferito anche a procedure aziendali, prelievo effettuato in sterilità, ecc.

⁶ esempio: refrigerazione, +4°C, congelamento, ambiente, ecc.

⁷ responsabile dell'impresa alimentare o suo delegato

ACCETTAZIONE E SERVIZI INTERDISCIPLINARI

IL ACC 003 rev.2

ISTRUZIONE DI LAVORO PER LA CONSEGNA DI ALIMENTI PER L'UOMO E ANIMALI, CAMPIONI DA SUPERFICI E CARCASSE PER PROVE MICROBIOLOGICHE IN REGIME DI AUTOCONTROLLO pag.4 di 6

- il materiale utilizzato per il prelievo deve essere trattato in modo da non contaminare il campione (es. sterilizzato, flambato, ecc.);
- 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);
- il campione deve essere costituito dalle unità campionarie previste dalla norma di riferimento oppure secondo quanto indicato dalla documentazione aziendale o a seguito di specifiche indicazioni da parte delle autorità competenti;
- il campione deve essere provvisto, al momento della consegna, di un documento di accompagnamento che contenga gli elementi descrittivi riportati al punto 2; qualora l'impresa alimentare non disponga di un proprio documento possono essere utilizzati i moduli di cui al punto 5. I moduli sono disponibili sul sito dell'istituto all'indirizzo www.izslt.it e presso tutte le sedi di accettazione;
- il trasporto del campione deve essere effettuato in base alla natura dello stesso ed in modo tale da garantirne una adeguata temperatura di mantenimento secondo quanto riportato nella normativa di riferimento di cui al punto 3;
- la temperatura di trasporto deve essere assicurata utilizzando contenitori isotermici 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 deve essere accompagnato da un apposito contenitore civetta contenente acqua distillata per trasporto a temperatura di refrigerazione o etanolo per trasporto a temperatura di congelamento.
- La temperatura rilevata in fase di accettazione verrà riportata sul documento di accompagnamento e controfirmata dal conferente. In fase di inserimento dati nel programma di accettazione, l'operatore IZSLT inserirà nel campo "Temperatura Arrivo", la temperatura rilevata in °C. Qualora non fosse possibile la verifica della temperatura, l'operatore IZSLT riporterà sul documento di accompagnamento la dicitura: "temperatura non rilevabile". In fase di inserimento dati nel campo "Temperatura Arrivo" del SIL, sarà selezionata una delle seguenti voci (fig 1):
 - "ambiente - assenza contenitore per rilievo T°";
 - "congelato - assenza contenitore per rilievo T°";
 - "refrigerato - assenza contenitore per rilievo T°";

ACCETTAZIONE E SERVIZI INTERDISCIPLINARI

IL ACC 003 rev.2

ISTRUZIONE DI LAVORO PER LA CONSEGNA DI ALIMENTI PER L'UOMO E ANIMALI, CAMPIONI DA SUPERFICI E CARCASSE PER PROVE MICROBIOLOGICHE IN REGIME DI AUTOCONTROLLO pag.5 di 6

Figura 1. Campo temperatura di arrivo SIL – opzioni disponibili

The image shows a web interface for 'Temperatura Arrivo'. A dropdown menu is open, displaying the following options: 'Ambiente' (highlighted), 'Congelato', 'Refrigerato', 'T° Rilevata', 'Ambiente-Assenza contenitore x rilievo T°', 'Congelato-Assenza contenitore x rilievo T°', and 'Refrigerato-Assenza contenitore x rilievo T°'. A button labeled 'su tutti i campioni' is visible to the right of the dropdown.

Nel caso in cui venga rilevata una temperatura non idonea (TnI), l'operatore dovrà selezionare la casella di spunta "checkbox" (fig. 2).

Figura 2. Campo temperatura di arrivo SIL – evidenza temperatura non idonea

The image shows the 'Temperatura Arrivo' field with 'T° Rilevata' selected in the dropdown menu. To the right of the dropdown is a checkbox labeled 'T. non idonea' which is checked with a green checkmark. Below this, the 'Temperatura' field contains the numerical value '10'.

I servizi diagnosi (S.D.) interessati saranno evidenziati dal colore blu. Qualora lo stesso S.D. sia "urgente" (colore rosso) e con contestuale TnI il S.D. sarà evidenziato in viola.

Figura 3. Identificativo colori S.D. –

20125635	10/11/2020	-
20123204	06/11/2020	-
20116871	27/10/2020	-
20110849	19/10/2020	-
20109884	16/10/2020	18/10/2020 09:44:24
20095964	22/09/2020	-
20095955	22/09/2020	26/09/2020 16:23:04
20094775	18/09/2020	-
20093946	17/09/2020	-
20092372	14/09/2020	-
20092283	14/09/2020	-
20092249	14/09/2020	-
20083661	26/08/2020	-
20025647	30/03/2020	-
20025627	30/03/2020	-
20003673	14/01/2020	17/01/2020 10:16:17
18058889	06/07/2018	09/07/2018 11:46:39
21149401	19/02/2021	-
21149400	19/02/2021	-
21149399	19/02/2021	-

Legenda colore S.D: nero = campione senza segnalazione; blu = campione TnI; rosso = campione urgente; viola = campione urgente con TnI

ACCETTAZIONE E SERVIZI INTERDISCIPLINARI

IL ACC 003 rev.2

ISTRUZIONE DI LAVORO PER LA CONSEGNA DI ALIMENTI PER L'UOMO E ANIMALI, CAMPIONI DA SUPERFICI E CARCASSE PER PROVE MICROBIOLOGICHE IN REGIME DI AUTOCONTROLLO pag.6 di 6

Le evidenze “colore S.D.” saranno mantenute nelle fasi del processo di prova: accettazione → refertazione.

Il responsabile delle prove, di concerto con il responsabile di struttura, valuterà l'influenza della TnI sul risultato della prova.

Nel caso in cui la TnI abbia rilevanza, nel campo note della prova verrà riportato l'evidenza di tale influenza mediante la seguente dicitura:

“Il risultato ottenuto potrebbe essere stato influenzato dalla temperatura di trasporto del campione”.

I tempi di consegna al laboratorio non dovrebbero superare le 24 ore dal prelievo;

Per i campioni prelevati secondo la ISO 17604 mantenere la temperatura tra 1 e 8°C ed esaminare i campioni il prima possibile dopo l'accettazione oppure conservarli a 3°C ± 2°C per un massimo di 24 ore (ISO 7218).

Per i campioni prelevati secondo la ISO 18593 i campioni dovrebbero essere esaminati entro le 24 ore dal campionamento. Se la prova ha inizio dopo le 24 ore il campione deve essere conservato 3°C ± 2°C per un massimo di 48 ore dal campionamento.

5. Moduli allegati

IL ACC 003/1 “Campioni da superfici prelevati da ambienti di produzione e manipolazione alimenti”

IL ACC 003/2 “Campioni prelevati da “carcasce” presso impianti di macellazione”

IL ACC 003/3 “Campioni di alimenti prelevati presso imprese alimentari”

6. Norme di igiene, sicurezza e biosicurezza

Per le misure generali fare riferimento a quanto riportato nell' articolo 268 e nell'allegato XLVI del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81”.