



MODULO 102PG ACC 002: Campioni da superfici prelevati da ambienti di produzione e manipolazione e

Revisione del: 04/11/2022

pag. 1 di 2

Sede IZSLT di accettazione	FR -LT -RI -RM -VT
	AR -FI -GR -PI -SI

N. Reg. IZSLT
Data accettazione

Temperatura rilevata in fase di accettazione °C
T. non rilevabile in fase di accettazione per assenza contenitore <input type="checkbox"/>

Sede IZSLT di destinazione	RM LT -RI -VT
	PI

Sigla operatore IZSLT
Firma conferente

RICHIEDENTE	
Nome, Cognome o Ragione Sociale	
Via	
Comune	
C.A.P.	
Provincia	
Partita IVA	
Codice Fiscale	
Email	
PEC	

DETENTORE	
Nome, Cognome o Ragione Sociale	
Via	
Comune	
C.A.P.	
Provincia	
Partita IVA	
Codice Fiscale	
Email	
PEC	

(*) è sufficiente compilare solo il campo ragione sociale se il cliente è già registrato c/o IZSLT

PRELEVATORE	
Nome Cognome	C.F.
Tel./fax	E-mail

DK >/d [W ' D Ed K
<input type="checkbox"/> Convenzione N. <input type="checkbox"/> IUUV <input type="checkbox"/> POS

INTESTAZIONE FATTURA	
<input type="checkbox"/> Richiedente	<input type="checkbox"/> Detentore
Codice fatturazione elettronica o PEC	

LUOGO DI PRELIEVO (TOPOLOGIA)

IMPRESE REGISTRATE REG. 852/2004	IMPRESE RICONOSCIUTE REG. 853/2004
COMMERCIO AL DETTAGLIO	ATTIVITÀ CARNI MACILLATE, PREP. DI CARNE
COMMERCIO > INGROSSO CASH&CARRY	CENTRO DI RACCOLTA LATTE
COMMERCIO AMBULANTE	STABILIMENTO TRASFORMAZIONE LATTE (es. Caseificio)
DEPOSITO CONTO TERZI	TRATTAMENTO TERMICO LATTE
DISTRIBUTORI	CENTRO DEPURAZIONE MOLLUSCHI
LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DI CARNE	CENTRO SPEDIZIONE MOLLUSCHI
LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI DELLA PESCA	MERCATO ITTICO
MACELLAZIONE DI AVICUNICOLI IN AZIENDE AGRICOLE	SEZIONAMENTO PRODOTTI DELLA PESCA
MACELLAZIONE PRODOTTI DELLA PESCA	TRASFORMAZIONE PRODOTTI DELLA PESCA
PESCA (imbarcazioni)	CENTRO DI IMBALLAGGIO UOVA
PIATTAFORMA DI DISTRIBUZIONE ALIMENTI	DEPOSITO
PRODUZIONE DI ALIMENTI IN ALLEVAMENTO PER LA VENDITA	CENTRO DI CONFEZIONAMENTO
PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI LATTE (es. Caseificio)	STAGIONATURA PRODOTTI CASEARI
Z K >d > s K Z •/KE W Z K K d / >> [W /	STOMACI VESCICHE E INTESTINI TRATTATI
TRASPORTO DI ALIMENTI E BEVANDE CONTO TERZI	
RISTORAZIONE PUBBLICA	ALTRO
RISTORAZIONE COLLETTIVA	ALLEVAMENTO
LAVORAZIONE FRUTTA E ORTAGGI	AZENDA AGRICOLA
PRODUZIONE OLII E GRASSI VEGETALI	CISTERNA LATTE
PRODUZIONE PRODOTTI DI GELATERIA	MENSA AZIENDALE
	MENSA SCOLASTICA
	MEZZO DI TRASPORTO
	MANGIMIFICIO Reg. 1069/2009
	ALTRE ISTITUZIONI

MODULO 102 PG ACC 002: Campioni da superfici prelevati da ambienti di produzione e manipolazione alimenti

Revisione del: 04/11/2022

pag. 2 di 2

Prelievo del ___/___/___ ora: _____

Luogo del prelievo (indirizzo): _____

Per la denominazione ed il codice della prova fare riferimento al tariffario pubblicato sul sito https://www.izslt.it/			Codice prova																			
Numero progressivo campione	Campione e informazioni associate		(4) Superficie campionata in cm ²	(5) S= Sanificata NS = non sanificata	(6) Prova																	
	Indicare: 1. tipologia superficie (descrizione o identificativo) 2. Area o fase di processo in cui è stato effettuato il prelievo 3. d u % CE š μ CE di prelievo (se necessaria, ambiente, refrigerazione, etc) 4. Area del prelievo in centimetri quadri (vedi apposita colonna) 5. Trattamento effettuato sulla superficie prima del prelievo sanificata o non sanificata (vedi apposita colonna) 6. Prova richiesta (*)																					
1	(1)																					
	(2)																					
	(3)																					
2	(1)																					
	(2)																					
	(3)																					
3	(1)																					
	(2)																					
	(3)																					
4	(1)																					
	(2)																					
	(3)																					

(*) in caso di più campioni che richiedano diverse prove, barrare con una X le prove che devono essere eseguite sul campione
 Nota: Per le prove microbiologiche la tecnica è da intendersi ESAME COLTURALE ove non diversamente specificato dal codice prova nel tariffario <https://www.izslt.it>

Modalità di prelievo e temperatura di trasporto (descrizione o riferimento procedura): _____

Firma Operatore che ha effettuato il prelievo

Firma Responsabile autocontrollo impresa alimentare o suo delegato