Revisione del: 10 agosto 2023



Unità Operativa Semplice Direzionale "Accettazione e Servizi Interdisciplinari"

INDICAZIONI PER LA CONSEGNA DI CAMPIONI DA PARTE DI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE, DEL SETTORE DEI MANGIMI O LORO DELEGATI

I campioni consegnati presso l'accettazione della sede di Roma/sede UOT, devono essere accompagnati da specifici documenti in cui sono riportate le informazioni necessarie ad identificare univocamente il campione e le modalità con cui esso è stato realizzato.

Il cliente e/o richiedente è responsabile unico delle fasi di campionamento e trasporto. Il conferimento dei campioni che, richiedono l'inizio delle prove entro un periodo di tempo definito (es. campioni prelevati da superfici e ambienti di lavorazione di imprese del settore alimentare), deve essere concordato con il laboratorio nelle giornate di venerdì e prefestivi.

Le modalità di trasporto e conferimento del campione, presso una delle sedi dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana (IZSLT), devono assicurare il mantenimento di condizioni ambientali atte a minimizzare qualsiasi alterazione del campione; quest'ultimo, se non consegnato prontamente al laboratorio, deve essere conservato in condizioni che rispettino il più possibile quelle originali e secondo le prescrizioni riportate nella norma di riferimento.

Il presente documento fornisce pertanto informazioni ed indicazioni per la consegna dei campioni prelevati, trasportati e conferiti dal cliente ed è applicabile 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.

Il campion deve essere accompagnato da un documento redatto e firmato dal responsabile dell'impresa o suo delegato; ai fini dell'accettazione del campione, per l'esecuzione delle prove di laboratorio richieste.

Documento di accompagnamento

Il documento deve contenere informazioni minime "obbligatorie" e supplementari, se ritenute utili dal cliente per la gestione del campione, atte a permettere una corretta registrazione del campione da parte dell'IZSLT di seguito riportate:

- · 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]

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

Revisione del: 10 agosto 2023



- 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]
- · Luogo del prelievo [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]
- · Identificativo del punto di prelievo [obbligatorio per le superfici]
- · Firma di chi ha effettuato il prelievo [obbligatorio]
- · Firma del Responsabile autocontrollo o suo delegato⁷ [**obbligatorio**]

Campionamento

Per un corretto prelievo e trasporto del campione (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 di riferimento;
- 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 secondo specifiche indicazioni fornite dall'autorità competente;

³ nominativo di chi ha effettuato il prelievo

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



- il campione deve essere provvisto, al momento della consegna, di un documento di accompagnamento
 che contenga gli elementi descrittivi obbligatori e supplementari. Qualora l'impresa non disponga di
 un proprio documento di accompagnamento possono essere utilizzati i moduli redatti e resi disponibili
 dall'IZSLT sia sul proprio sito web (https://www.izslt.it/modulistica-alimenti-e-prodotti-correlati/), sia
 presso le sedi di accettazione;
- il trasporto del campione deve essere effettuato in base alla natura dello stesso e tale da garantirne un'adeguata temperatura di mantenimento secondo quanto riportato dalla normativa di riferimento utilizzata dal cliente;
- 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;
- all'interno del contenitore isotermico deve essere presente un apposito contenitore (contenitore civetta) per consentire il rilevamento della temperatura in fase di accettazione; il contenitore civetta deve contenente acqua distillata o etanolo, rispettivamente per il trasporto a temperatura di refrigerazione o di congelamento.

In fase di accettazione viene verificata la temperatura di trasporto mediante attraverso il liquido presente nel contenitore civetta mediante misurazione con un termometro di seconda linea tarato. È possibile una deroga in caso di mancata presenza di contenitore civetta per il rilevamento della temperatura o non rispondenza di quest'ultima rispetto a quelle di riferimento. In tali casi è possibile effettuare l'accettazione del campione solo a seguito di informativa al cliente/conferente ed autorizzazione, da parte di quest'ultimo, a procedere con l'esecuzione delle prove richieste.

In caso di richiesta di prove chimiche, non più eseguite per i privati dalla DO Chimica, si dovrà provvedere all'invio presso altro Ente. Il campione, in tal caso, sarà accettato solo previa sottoscrizione del MOD. 100 "Accettazione della clausola di esecuzione prove presso altro Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IIZZSS)". In caso di cliente convenzionato la sottoscrizione del modulo ha validità fino alla scadenza naturale della convenzione sottoscritta dal suddetto.