

| | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|
| | Procedura operativa | PO_01 rev 2: 2018 |
| | Procedure di campionamento | Pag. 1 di 4 |

| DATA | DESCRIZIONE MODIFICHE | REVISIONE | Entrata in vigore |
|-------------------|--------------------------------|-----------|-------------------|
| 07/12/2012 | Prima emissione | 0 | 07/12/2012 |
| 01/06/2016 | Revisione post visita Accredia | 1 | 01/06/16 |
| 08/07/18 | Revisione post visita ASL | 2 | 08/07/18 |

| Redazione | Verifica e approvazione | Autorizzazione all'emissione |
|----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Responsabile della qualità | Responsabile del laboratorio | Legale rappresentante |
| | | |

INDICE GENERALE

| | | |
|-----------|---|----------|
| 1 | SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE | 2 |
| 2 | RIFERIMENTI | 2 |
| 3 | DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI CAMPIONAMENTO | 2 |
| 4 | IDENTIFICAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA DEI CAMPIONI | 3 |
| 5. | VERBALE DI CAMPIONAMENTO | 4 |
| 6. | COMPITI E RESPONSABILITA' | 4 |
| 7. | ALLEGATI | 4 |

| | | |
|--|--|------------------------------------|
| | Procedura operativa | PO_01 rev 2: 2018 |
| | <i>Procedure di campionamento</i> | Pag. 2 di 4 |

1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Questa procedura indica le modalità di campionamento degli alimenti e delle acque da sottoporre ad analisi di laboratorio per la verifica dei parametri di interesse. Per il campionamento di superfici e superfici di carcasse ed il successivo trasporto dei campioni si utilizzano le norme ISO 18593 e ISO 17604.

Il campionamento può essere fatto sia dal committente che dal personale del laboratorio. Idonei contenitori sono disponibili presso il laboratorio.

2 RIFERIMENTI

- UNI CEI EN ISO/IEC 17025
- Accredia RT 08
- Manuale della qualità del laboratorio

3 DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI CAMPIONAMENTO

3.1 Campionamento acque di scarico

L'acqua di scarico deve essere prelevata con i guanti di protezione dal pozzetto di prelevamento e trasferita in tanica di plastica (PE o PET) da circa 5 litri, previo risciacquo con l'acqua da campionare. Per la determinazione di alcuni parametri ad esempio il pH è necessario utilizzare un contenitore di plastica (PE o PET) riempito completamente senza lasciare spazi d'aria.

Per la determinazione dei composti organici volatili (VOC) è necessario un secondo contenitore (vial) consegnato dal laboratorio con il tappo a vite riempito completamente.

Per l'analisi microbiologica è necessario utilizzare un contenitore sterile con tappo a vite da almeno 1/2 litro consegnato dal laboratorio.

I quantitativi di prelievo sono indicativi e possono variare in base al numero e al tipo di parametri che si vogliono determinare.

| | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|
| | Procedura operativa | PO_01 rev 2: 2018 |
| | Procedure di campionamento | Pag. 3 di 4 |

3.2 Campionamento acque destinate al consumo umano

L'acqua destinata al consumo umano, per l'analisi chimica, deve essere prelevata e trasferita in contenitore di plastica (PE o PET) da circa 2 litri, previo risciacquo con l'acqua da campionare.

Per la determinazione di alcuni parametri ad esempio il pH è necessario utilizzare un contenitore di plastica (PE o PET) riempito completamente senza lasciare spazi d'aria.

Se l'acqua è prelevata dal rubinetto è necessario, prima del prelievo, far scorrere l'acqua per 1- 3 minuti a portata costante.

Per la determinazione dei composti organici volatili (VOC) è necessario un secondo contenitore (vial) consegnato dal laboratorio con il tappo a vite riempito completamente.

Per l'analisi microbiologica è necessario utilizzare un contenitore sterile di plastica o vetro con tappo a vite. Il contenitore non si deve risciacquare ed utilizzare guanti di protezione per evitare la contaminazione del campione.

I quantitativi di prelievo sono indicativi e possono variare in base al numero e al tipo di parametri che si vogliono determinare.

3.3 Campionamento alimenti

Utilizzare guanti monouso e mascherina per l'operatore al fine di evitare contaminazioni. Prelevare gli alimenti utilizzando posate o appositi attrezzi sterili, di plastica (monouso) o metallo. Prelevare il campione (almeno 400 g) e inserirlo in buste di plastica trasparente anch'esse sterili. Richiudere rapidamente le buste.

4 IDENTIFICAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA DEI CAMPIONI

I campioni devono essere, identificati in maniera univoca con etichetta riportante: l'identificazione del campione, data punto e luogo di prelievo, persona che ha effettuato il campionamento.

I contenitori contenenti i campioni devono essere trasportati in borsa termica refrigerata (ad esempio con panetti di materiale eutettico condizionati in freezer) e consegnati al laboratorio nella stessa giornata di campionamento, in quanto alcuni parametri analitici sono poco stabili.

Campioni consegnati non refrigerati o consegnati oltre le 12 ore dal momento del prelievo vengono accettati solo dopo consultazione tra committente e responsabile del laboratorio; qualsiasi operazione che potrebbe aver alterato il campione viene sempre segnalata sul rapporto di prova.

| | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|
| | Procedura operativa | PO_01 rev 2: 2018 |
| | Procedure di campionamento | Pag. 4 di 4 |

All'arrivo in laboratorio, l'operatore che si occupa del ricevimento campioni controllerà la temperatura del campione al momento della consegna, identificherà il campione tramite etichetta (anche se ancora in attesa di accettazione) e, se non sottoposto immediatamente a prova, trasferirà il campione nel frigorifero dedicato al campione in oggetto.

Nel caso che il laboratorio abbia subappaltato la prova e trasportato in altro laboratorio, il campione viene conservato e trasportato nelle stesse modalità indicate sopra.

4.1 Alimenti

Oltre a quanto indicato precedentemente, per il trasporto degli alimenti attenersi a quanto indicato nella UNI EN ISO 7218, in particolare per quanto riguarda tempi e temperature di trasporto.

Si ricorda che gli alimenti non surgelati devono essere trasportati a temperatura compresa tra +1 °C e +4 °C. Gli alimenti surgelati invece devono essere trasportati a temperatura di -15 °C o inferiore.

All'arrivo in laboratorio, l'operatore che si occupa del ricevimento campioni deve controllare la temperatura dell'interno del contenitore di trasporto al momento della consegna, identificare il campione tramite etichetta (anche se ancora in attesa di accettazione) e, se non sottoposto immediatamente a prova, trasferire il campione nel frigorifero o nel congelatore dedicato al campione in oggetto.

Le temperatura misurata al momento dell'arrivo del campione in laboratorio deve essere registrata nel file gestione commesse laboratorio.xls; deve essere registrato anche il codice del termometro utilizzato.

5. VERBALE DI CAMPIONAMENTO

Il campionatore deve compilare il modulo di registrazione MOD_MQ_28 Verbale di campionamento e consegnarlo firmato all' addetto accettazione del laboratorio.

6. COMPITI E RESPONSABILITA'

E' responsabilità del responsabile del laboratorio la corretta applicazione della presente procedura.

7. ALLEGATI

Nessuno.