



ISTRUZIONE OPERATIVA 014 CAMPIONAMENTO EFFETTUATO DAL CLIENTE

IO014 Rev.00
del 11-10-2021
1 di 8

SOMMARIO

1	SCOPO.....	2
2	APPLICABILITÀ	2
3	TERMINI E DEFINIZIONI	2
4	RIFERIMENTI.....	2
5	RESPONSABILITÀ E AGGIORNAMENTO	2
6	MODALITÀ OPERATIVE.....	3



ISTRUZIONE OPERATIVA 014 CAMPIONAMENTO EFFETTUATO DAL CLIENTE

IO014 Rev.00
del 11-10-2021
2 di 8

1 SCOPO

Scopo della presente istruzione operativa è comunicare ai clienti le giuste attività per campionare gli oggetti da inviare al nostro laboratorio per analisi chimiche e microbiologiche.

2 APPLICABILITÀ

L'istruzione è applicabile a campioni di acqua, alimenti e mangimi in entrata in Best.

3 TERMINI E DEFINIZIONI

/

4 RIFERIMENTI

/

5 RESPONSABILITÀ E AGGIORNAMENTO

Aggiornare la presente istruzione operativa è compito del responsabile qualità.



ISTRUZIONE OPERATIVA 014 CAMPIONAMENTO EFFETTUATO DAL CLIENTE

IO014 Rev.00
del 11-10-2021
3 di 8

ATTENZIONE

È di fondamentale importanza che il laboratorio riceva un campione che risulti rappresentativo del prodotto in esame e che non sia danneggiato o modificato nel suo stato durante il mantenimento ed il trasporto. I campioni dovranno essere prelevati, conservati e trasportati in modo da evitare alterazioni che possono influenzare significativamente i risultati delle analisi.

Se il campionamento è effettuato dal Cliente, egli è responsabile della formazione di un campione rappresentativo della partita mediante l'unione di campioni elementari presi da una unica partita o lotto.

Ogni campione deve essere accompagnato dal verbale compilato in ogni sua parte, il MOD.AQ001/IO012 è scaricabile sul nostro sito internet www.laboratoriobest.com > MYBEST > DOWNLOAD.

6 MODALITÀ OPERATIVE



6.1 Modalità di campionamento per determinazioni microbiologiche

CONTENITORI: Mantenere le bottiglie chiuse fino al momento dell'uso. Rimuovere i tappi senza contaminarli. EVITARE che la parte interna del tappo e del collo della bottiglia vengano a contatto con qualunque fonte di contaminazione. Utilizzare bottiglie STERILI, nel caso in cui il campione d'acqua contenga residui di disinfettanti (es. cloro) è opportuno che le bottiglie contengano un agente neutralizzante (di solito sodio tiosolfato al 1 % che, come agente dechlorante, neutralizza qualsiasi residuo alogeno e impedisce che l'azione battericida sia protratta durante il trasferimento del campione).

[Le bottiglie vuote possono essere ritirate anche presso il nostro lab: Via del Trebbio Nord 27/29 Santa Croce sull'Arno – Pisa.](#)



ISTRUZIONE OPERATIVA 014 CAMPIONAMENTO EFFETTUATO DAL CLIENTE

IO014 Rev.00
del 11-10-2021
4 di 8

ATTENZIONE! La bottiglia non deve essere riempita completamente ma occorre lasciare uno spazio per facilitare la miscelazione per agitazione prima dell'analisi.

QUANTITATIVI UTILI:

MICROBIOLOGICHE	
Conteggio delle colonie a 22°C	1000 ml
Conteggio delle colonie a 37°C	
Coliformi	
E. coli	
Enterococchi	
Pseudomonas aeruginosa	
Stafilococchi coagulasi positivi	
Clostridium perfringens	
Salmonella spp.	+ 1 litro
Legionella pneumophila / spp. + 1 litro	+ 1 litro

PROCEDURA: per acqua potabile, al fine di evitare contaminazioni è opportuno, prima del prelievo, flambare i rubinetti di uscita del campione (dopo essersi assicurati che gli stessi siano costituiti da materiale idoneo) o comunque pulire e/o disinfettare accuratamente con disinfettante idoneo (ad es. una soluzione di ipoclorito di sodio 0,01% alla bocca prima di campionare lasciando correre l'acqua per altri 2 o 3 minuti dopo il trattamento) il punto di prelievo.

Se il campione deve essere preso da un rubinetto del sistema di distribuzione, selezionare un rubinetto che sia direttamente in connessione con le condutture principali o con una cisterna o tanica di stoccaggio, aprire completamente il rubinetto e lasciare correre l'acqua per 2 o 3 minuti o per un tempo sufficiente a permettere la pulizia del condotto. Ridurre il flusso dell'acqua e prelevare l'acqua senza che debordi. Non campionare da rubinetti che perdono. Nei campionamenti da bocchette miste, rimuovere gli attacchi, far fluire l'acqua calda per 2 min., poi la fredda per 2 o 3 min. e campionare come precedentemente indicato.



ISTRUZIONE OPERATIVA 014 CAMPIONAMENTO EFFETTUATO DAL CLIENTE

IO014 Rev.00
del 11-10-2021
5 di 8

Se non ci sono pompe meccaniche prelevare il campione direttamente dal pozzo/pozzetto con una bottiglia con un peso alla base; evitare di contaminare i campioni con la schiuma superficiale.

PROCEDURA: per acqua di piscina (vasca) il prelievo deve essere effettuato in punti significativi scelti in funzione della tipologia di circolazione dell'acqua, ad una distanza minima di 40 cm da bordo vasca ed a una profondità tra 20 e 40 cm dal livello dell'acqua.

Il prelievo dei campioni per l'esame microbiologico deve essere sempre effettuato con recipienti sterili e seguendo scrupolosamente le norme di asepsi, immergere la bottiglia nell'acqua circa 20-40 cm, sollevare velocemente mantenendola in posizione verticale e richiudere rapidamente.

TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI: I campioni di acqua, prelevati secondo le indicazioni di cui sopra, dovranno essere trasportati in laboratorio il prima possibile e comunque mai oltre le 12-18 ore dal campionamento in idonei contenitori frigorifero (da +2°C a +8°C) al riparo della luce. I campioni prelevati per la ricerca di Legionella spp possono essere trasportati a temperatura ambiente se consegnati entro 4 ore al laboratorio, diversamente dovrebbero essere trasportati in contenitori refrigerati e mantenuti in frigorifero a +4°C se consegnati dopo le 4 ore e nei giorni successivi.

ATTENZIONE! durante il trasporto possono avvenire notevoli cambiamenti della carica batterica nei campioni tenuti a temperatura ambiente anche per un periodo limitato di tempo. Quindi, la refrigerazione durante il trasporto è raccomandata anche per distanze corte, in particolare modo quando la temperatura dell'ambiente supera i 13°C.

6.2 Modalità di campionamento per determinazioni chimiche

Per il campionamento delle acque destinate alle analisi chimiche si seguono le indicazioni riportate per il campionamento microbiologico precisando che non è necessaria la sterilità dei contenitori.

È preferibile una bottiglia di vetro ambrata.

Le bottiglie vuote possono essere ritirate anche presso il nostro lab: [Via del Trebbio Nord 27/29 Santa](#)

[Croce sull'Arno – Pisa.](#)

QUANTITATIVO UTILE: 1 litro



6.3 Modalità di campionamento per determinazioni microbiologiche

PRODOTTI REFRIGERATI O CONGELATI/SURGELATI CONFEZIONATI SINGOLARMENTE: prelevare i prodotti nei loro contenitori originari sigillati e non aprirli. Il quantitativo deve essere rappresentativo della partita o del lotto cui si riferisce e deve essere sufficiente per tutte le determinazioni e per un eventuale ripetizione. In genere si considera idonea una quantità pari a 1Kg di materiale, è opportuno che il prelievo e la consegna in laboratorio avvengano nel più breve intervallo di tempo possibile.

PRODOTTI REFRIGERATI O CONGELATI CONFEZIONATI IN GROSSI QUANTITATIVI: prelevare diverse aliquote da diversi punti della confezione per assicurare la rappresentatività del campione utilizzando attrezzi sterili in grado di tagliare la massa di prodotto. Il quantitativo deve essere rappresentativo della partita o del lotto cui si riferisce e deve essere sufficiente per tutte le determinazioni e per un eventuale ripetizione. In genere si considera idonea una quantità pari a 2Kg di materiale.



ISTRUZIONE OPERATIVA 014 CAMPIONAMENTO EFFETTUATO DAL CLIENTE

IO014 Rev.00
del 11-10-2021
7 di 8

ATTENZIONE! Nel caso si debba effettuare un numero di unità campionarie maggiore di 1 (es. determinazione di Salmonella spp e Listeria monocytogenes secondo Reg. CE 2073/05) è necessario prelevare almeno 1 kg di materiale per unità campionaria che dovrà essere identificata separatamente dalle altre.

IMPORTANTE! È da evitare lo scongelamento ed il ricongelamento dei campioni.

TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI: il trasporto dei campioni al laboratorio deve essere eseguito in modo da prevenire qualsiasi alterazione del prodotto stesso. I campioni dovranno essere trasportati al laboratorio nel più breve tempo possibile e mantenuti in idonei contenitori frigoriferi dotati di piastre refrigeranti capaci di mantenere una temperatura compresa tra +2°C e +8°C, al riparo dalla luce e da eventuali fonti di contaminazioni esterne. I campioni congelati devono essere mantenuti congelati fino all'arrivo in laboratorio.

6.4 Modalità di campionamento per determinazioni chimiche

Per il campionamento di prodotti per le analisi chimiche si seguono le indicazioni riportate per il campionamento di prodotti per analisi microbiologiche precisando che non è necessaria la sterilità dei contenitori.

In genere si considera idonea una quantità pari a 1-2 Kg di prodotto fresco o congelato mentre per i prodotti processati o sgucciati si considera idonea una quantità contenente almeno 150g.

TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI: il trasporto dei campioni al laboratorio deve essere eseguito in modo da prevenire qualsiasi alterazione del prodotto stesso. I campioni dovranno essere trasportati in idonei contenitori frigoriferi (a temperatura < 10°C) al riparo della luce o in contenitori idonei al mantenimento dei campioni congelati (a temperatura < -10°C) e nel più breve tempo possibile. I campioni congelati devono essere mantenuti congelati fino all'arrivo in laboratorio.



ISTRUZIONE OPERATIVA 014 CAMPIONAMENTO EFFETTUATO DAL CLIENTE

IO014 Rev.00
del 11-10-2021
8 di 8

In caso di incertezza o dubbi sulle modalità di esecuzione del campionamento o sul trasporto si consiglia di chiedere informazioni al personale di laboratorio che sarà ben disposto ad accogliere qualsiasi richiesta di delucidazioni a riguardo.

Attenzione! I campioni non adeguatamente confezionati e conservati non verranno accettati.

6.5 Riepilogo

Le quantità minime indispensabili per analisi chimiche su campioni alimentari sono:

Campioni solidi: 500 g

Campioni liquidi: 500 ml

Olio: 500 ml