

INDAM LABORATORI SRL	Allegato H RIFERIMENTO PROCEDURA: PG 111	PAG. 1 DI 3
CASTELMELLA (BS)	TITOLO CAMPIONAMENTO, TRASPORTO E CONSERVAZIONE DI ALIMENTI	REV. N° 2 DATA 09/02/2021
CLASSIFICAZIONE	N° DI REGISTRAZIONE Allegato H	EMESSO DA RAQ

1. SCOPO

Riassumere per gli alimenti quali materie prime, semilavorati e prodotti finiti:

- Modalità di campionamento
- Tipologia di contenitori da utilizzare
- Quantità di campione da prelevare
- Modalità di conservazione e di trasporto
- Eventuali preservanti da utilizzare per la conservazione del campione

2. SINTESI DELLE MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

Il personale prima di accedere alla zona di produzione interessata al campionamento nell'ambito dei locali di lavorazione indossa:

- camice bianco
- copricapo
- guanti monouso (puliti)
- mascherina per copertura di bocca e naso
- copricalzari

Per effettuare il prelievo è sufficiente attenersi alle principali norme igieniche:

- prestare attenzione a proteggere il campione da possibili contaminazioni,
- utensili e/o recipienti per i campioni devono essere sterilizzati per analisi microbiologiche, puliti ed asciugati prima dell'uso per analisi chimiche.

3. QUANTITA' DI CAMPIONE DA PRELEVARE E CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI


Il laboratorio è disponibile a fornire contenitori adatti ai clienti che lo richiedono.

ANALISI CHIMICA

CONTENITORI

Per sottoporre il campione ad analisi chimiche utilizzare la confezione originale o comunque contenitori



per alimenti puliti recanti il simbolo:  o la dicitura "per alimenti" che ne identifica l'idoneità.

Nel caso della determinazione del parametro chimico umidità/residuo secco utilizzare possibilmente la confezione originale, altrimenti un contenitore ermetico o un sacchetto ben sigillato.

QUANTITA'

Salvo indicazioni riportate nel preventivo e/o definite dal Responsabile di settore, le quantità minime indispensabili per analisi chimiche su campioni alimentari sono:

_ Campioni solidi	200 g
_ Campioni liquidi	250 ml
_ Olio	500 ml
_ Per la determinazione di parametri quali: micotossine, pesticidi, PCB, IPA, diossine	500 g per solidi 500 ml per liquidi

INDAM LABORATORI SRL	Allegato H RIFERIMENTO PROCEDURA: PG 111	PAG. 2 DI 3
CASTELMELLA (BS)	TITOLO CAMPIONAMENTO, TRASPORTO E CONSERVAZIONE DI ALIMENTI	REV. N° 2 DATA 09/02/2021
CLASSIFICAZIONE	N° DI REGISTRAZIONE Allegato H	EMESSO DA RAQ

Nel caso di prodotti finiti o materie prime costose contattare il laboratorio per concordare le quantità minima necessaria.

ANALISI MICROBIOLOGICA

CONTENITORI

Per effettuare analisi microbiologiche utilizzare la confezione originale o contenitori sterili.

QUANTITA'

Salvo indicazioni riportate nel preventivo e/o definite dal Responsabile di settore, la quantità rappresentativa di un campione di alimenti e sufficiente per un pacchetto di determinazioni analitiche di routine è di circa 100 g.

Nei casi specifici per l'attuazione dell'autocontrollo il personale incaricato preleva le aliquote secondo quanto indicato in specifico "Piano di Autocontrollo" aziendale. Ogni aliquota corrisponde ad un pezzo dello stesso lotto.

MATERIE PRIME, SEMILAVORATI E PRODOTTI FINITI

Le MATERIE PRIME se in piccole pezzature (ad esempio fusi, cosce pollo ecc.) vanno prelevate tal quali, in modo che ogni pezzo corrisponda ad un'aliquota. Per pezzature superiori (> 300/400 g) il campione deve essere rappresentativo dell'intero formato.

I SEMILAVORATI E PRODOTTI FINITI vanno prelevati tal quali, preferibilmente in confezione originale integra, in modo che ogni pezzo corrisponda ad un'aliquota.

Per ogni aliquota è prelevata, la quantità minima di 100 g.

4. TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEL CAMPIONE

ANALISI CHIMICHE

Per campioni di alimenti da sottoporre ad analisi chimiche è opportuno indicare i metodi idonei di trasporto e conservazione specifici per parametri, infatti:

- per la determinazione di pesticidi, perossidi e micotossine il campione deve essere trasportato e conservato al riparo dalla luce ed a temperatura ambiente o refrigerato a seconda della matrice (es: frutta, verdura, latte e derivati, affettati, ecc...),
- per la determinazione di IPA e diossine il campione deve essere trasportato e conservato in condizioni refrigerate ($\leq 8^{\circ}\text{C}$) ed al riparo dalla luce,
- per tutte le altre determinazioni:
 - _ prodotti confezionati: seguire le indicazioni di trasporto e conservazione riportate sulla confezione originale,
 - _ materie prime: refrigerate ($\leq 8^{\circ}\text{C}$).

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Per campioni di alimenti o mangimi da sottoporre ad analisi microbiologiche sono raccomandate le seguenti temperature:

- prodotti stabili: temperatura ambiente (inferiore a 30°C)
- prodotti congelati o surgelati: inferiore a -15°C , preferibilmente -18°C o, nel caso di impossibilità nel rispettare queste temperature, i campioni devono essere trasportati comunque in contenitori refrigerati ($T \leq 4^{\circ}\text{C}$) e consegnati al laboratorio nel più breve tempo possibile (al massimo 2-3 ore dal prelievo)
- altri prodotti non stabili a temperatura ambiente: da 1°C a 8°C e preferibilmente consegnati entro le 24 ore dal prelievo.
- carni (preparazioni e i prodotti a base di carne): sono trasportate in contenitori refrigerati (es. frigorifero portatile) in modo da garantire la temperatura di $2^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ sino a quando

INDAM LABORATORI SRL	Allegato H RIFERIMENTO PROCEDURA: PG 111	PAG. 3 DI 3
CASTELMELLA (BS)	TITOLO CAMPIONAMENTO, TRASPORTO E CONSERVAZIONE DI ALIMENTI	REV. N° 2 DATA 09/02/2021
CLASSIFICAZIONE	N° DI REGISTRAZIONE Allegato H	EMESSO DA RAQ

pervengono al laboratorio dove viene eseguita l'analisi e preferibilmente consegnati entro le 24 ore dal prelievo.

5. VERBALI DI CAMPIONAMENTO

Al termine delle operazioni di campionamento il cliente può compilare il nostro Modulo RPG 115 B scaricabile su www.indam.it, alla pagina CAMPIONAMENTO E VERBALI Modulo richiesta di analisi.pdf oppure redigere apposita richiesta annotando almeno le seguenti informazioni:

- data del prelevamento
- luogo del prelevamento (denominazione, indirizzo)
- nome del responsabile della struttura
- denominazione dell'alimento
- firma del responsabile della struttura

E in aggiunta:

- lotto / Data di scadenza / Data di preparazione
- ingredienti (se composto)
- modalità operative di preparazione per prodotti cotti (con particolare riferimento a tempi e temperature: cottura, refrigerazione ecc.)
- punto di effettuazione del prelievo
- temperatura rilevata
- firma del prelevatore

Il verbale di campionamento costituisce il foglio di accettazione campione. All'atto della consegna del campione all'accettazione sono specificati i parametri di analisi richiesti.

In sede di stesura contratto il cliente può richiedere che un verbale di campionamento sia sviluppato secondo le sue particolari esigenze.