	CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE A.S.S.A.M. PROCEDURE GESTIONALI	PG09-I01 ED. 0 REV. 5 03/11/2016 Sez. 4 Pagina 1 di 6
ISTRUZIONI PER PRELIEVO E CONSEGNA DEI CAMPIONI ED INFORMAZIONI AL CLIENTE		

Si riportano brevemente le indicazioni, desunte da norme o da pubblicazioni di riferimento, essenziali per un corretto campionamento e per garantire la conservazione e la rappresentatività dell'aliquota campionaria, al fine di mantenerne le caratteristiche originali.

Su richiesta del cliente, il laboratorio mette a disposizione i documenti suddetti.

Terreno per analisi chimico-fisiche

Per analisi fisico-chimiche standard il campione deve essere rappresentativo dell'appezzamento da cui proviene pertanto occorre fare più sub-campioni che mescolati insieme vanno ridotti ad un unico campione del peso di circa 1 Kg messo in un sacchetto pulito. Il campione va prelevato ad una profondità di circa 30 cm nel caso di colture erbacee e di 50 cm nel caso di colture arboree.

Terreno per analisi biochimiche


Per analisi biochimiche il campione deve essere posto in sacchetti di plastica più grandi del necessario, in modo da allargare il campione sul fondo, evitare la chiusura ermetica dei contenitori e non lasciare il campione al sole e vicino a fonti di calore. Il campione deve essere consegnato al laboratorio nel minor tempo possibile dal prelievo.

Terreno per analisi Tartufaie

Il campione di terreno per la valutazione del luogo di impianto della tartufaia deve essere prelevato ad una profondità da 10 a 30 cm con l'avvertenza di decorticare prima la parte superficiale di suolo. I singoli campioni devono essere mantenuti distinti e come tali analizzati (sarà poi la seriazione dei differenti punti a dire se questi variano di molto fra loro ed a permettere di costituire delle porzioni omogenee di terreno), ciò al fine della RAPPRESENTATIVITÀ e della SIGNIFICATIVITÀ del campione cioè l'insieme dei campioni deve rappresentare il più possibile l'insieme delle condizioni di tutto l'appezzamento e segnalare all'interno del medesimo le eventuali differenze (un punto può essere più significativo, ai fini della valutazione della sua idoneità, di un altro all'interno del medesimo appezzamento); per questo il loro numero va definito, non a priori, ma sul posto, al momento del sopralluogo, tenendo conto della superficie, (più la superficie è grande maggiore è il numero di prelievi) delle sue caratteristiche, delle eventuali variazioni al suo interno, delle differenze apprezzabili a vista etc .

Acqua

Come richiesto da alcuni dei metodi applicati sia per prove chimico-fisiche sia microbiologiche, il campione deve pervenire al laboratorio il prima possibile e comunque non oltre le 24 ore dal momento del prelievo,

	CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE A.S.S.A.M. PROCEDURE GESTIONALI	PG09-I01 ED. 0 REV. 5 03/11/2016 Sez. 4 Pagina 2 di 6
ISTRUZIONI PER PRELIEVO E CONSEGNA DEI CAMPIONI ED INFORMAZIONI AL CLIENTE		

avendo preventivamente preso accordi con il laboratorio per la consegna del campione, al fine di garantire l'accuratezza analitica.

Per le determinazioni chimico-fisiche è bene utilizzare una bottiglia di plastica pulita riempita fino all'orlo (può andare bene una bottiglia vuota di acqua minerale); il campione deve essere refrigerato ($4^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$).

Per le determinazioni microbiologiche il contenitore deve essere sterile e, se finalizzate al controllo della potabilità deve contenere tiosolfato di sodio (il contenitore può essere fornito dal laboratorio stesso); occorre inoltre, se possibile, avere l'accortezza di flambare l'ugello di uscita dell'acqua in fase di campionamento. I campioni una volta prelevati devono essere trasportati in contenitori termicamente isolati, portatili e corredati da idonei sistemi di refrigerazione atti ad assicurare il mantenimento di una temperatura compresa tra $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

La quantità di campione necessaria per effettuare le analisi è diversa a seconda del tipo di parametri richiesti:

- 500 mL per ricerca dei microrganismi i indicatori (E.coli , Enterococchi, ricerca dei microrganismi vitali a 37°C e 22°C);
- 1L per la ricerca di microrganismi patogeni (Salmonella spp. e Listeria monocytogenes);
- 1,5 L per parametri chimico-fisici

Miele

Per le sole determinazioni chimico-fisiche, melissopalinoologica o sensoriale è sufficiente un barattolo di miele da 250 g; per l'analisi completa occorre almeno un vasetto da 500 g.


In particolare per l'analisi sensoriale si raccomanda che il contenitore non derivi da altri utilizzi. È bene inoltre che la consegna avvenga in tempi brevi dal campionamento e che il campione sia conservato in luogo fresco.

Miele per il Premio Qualità

2 vasetti da 500 g senza etichetta.

Olio di oliva

Per le determinazioni chimico-fisiche è sufficiente un campione da 250 cc in un contenitore pulito (bottiglietta o barattolo) possibilmente scuro e riempito completamente per evitare il contatto con l'aria. È bene inoltre che la consegna avvenga in tempi brevi dal campionamento e che il campione sia conservato in luogo fresco.

	CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE A.S.S.A.M. PROCEDURE GESTIONALI	PG09-I01 ED. 0 REV. 5 03/11/2016 Sez. 4 Pagina 3 di 6
ISTRUZIONI PER PRELIEVO E CONSEGNA DEI CAMPIONI ED INFORMAZIONI AL CLIENTE		

Nel caso in cui si intenda far analizzare il campione anche dal punto di vista organolettico, indispensabile ai fini della classificazione merceologica, è necessario fornire un'ulteriore aliquota da 250 cc da destinare al Panel test.

Olio di oliva per la Rassegna degli Oli monovarietali

4 bottiglie sigillate da almeno 250 mL.

Alimenti zootecnici

Il campione deve essere conservato in sacchetti puliti; la quantità è variabile in funzione delle determinazioni richieste: per il pacchetto cartellino occorrono 500 g.

Alimenti zootecnici e Cereali per determinazione di micotossine

Il campione deve essere rappresentativo pertanto occorre fare più sub-campioni che mescolati insieme vanno ridotti ad un unico campione del peso di circa 500 g messo in un sacchetto pulito e mantenuto in luogo fresco e asciutto.

Cereali per determinazioni chimico-fisiche e reologiche

La quantità di campione necessaria è in funzione delle analisi richieste, per le determinazioni chimico-fisiche sono necessari circa 500 g di campione, mentre per tutte le analisi reologiche (farinografo, alveogramma, ecc.) sono necessari fino a 3 Kg di campione.

I campioni devono essere posti in sacchetti puliti di carta o di cotone opaco e non sbiancato e mantenuti in luogo fresco e asciutto. Nel caso di campioni per la determinazione dell'umidità e/o per ricerca di residui di agrofarmaci occorrono contenitori impermeabili all'aria e all'umidità quali sacchetti di plastica ben chiusi.


Latte

Prima di procedere al campionamento è bene agitare la massa del latte ed il campione deve essere prelevato quando il latte è ancora in movimento; il campione deve essere del volume di 70 mL, i contenitori devono essere sterili qualora si richiedano la ricerca della carica batterica e/o delle sostanze inibenti.

Nel caso di campioni destinati alla ricerca e alla quantificazione dell'aflatossina M1 la quantità deve essere di almeno 150 mL per l'eventuale conferma in HPLC.

I campioni devono arrivare al laboratorio nel più breve tempo possibile e comunque durante il trasporto devono essere conservati a basse temperature (< 6°C).

Per i campioni di latte destinati alle analisi microbiologiche ci si attiene a quanto sotto descritto.

	CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE A.S.S.A.M. PROCEDURE GESTIONALI	PG09-I01 ED. 0 REV. 5 03/11/2016 Sez. 4 Pagina 4 di 6
ISTRUZIONI PER PRELIEVO E CONSEGNA DEI CAMPIONI ED INFORMAZIONI AL CLIENTE		

Campioni di alimenti per analisi microbiologiche

Il campione di alimento da destinare alle analisi microbiologiche deve essere rappresentativo del prodotto; l'addetto al prelievo avrà cura di lavarsi le mani, utilizzare utensili puliti, meglio se sterilizzati alla fiamma; una volta prelevato il campione esso verrà posto in contenitore sterile (busta o flacone sterili monouso).

Il trasporto dei campioni al laboratorio deve assicurare condizioni tali da prevenire qualsiasi alterazione della facies microbica originaria del campione da sottoporre ad analisi. Particolare attenzione andrà riservata per le temperature di trasporto dei seguenti prodotti:

prodotti stabili: temperatura ambiente

prodotti freschi e refrigerati, pastorizzati e simili: < 6°C

prodotti surgelati e congelati: sotto -18 °C

i cibi facilmente deteriorabili devono essere stoccati < 6°C.

Tali temperature verranno verificate all'arrivo in laboratorio.

La quantità necessaria all'analisi è di almeno 100 g per gli alimenti solidi e 100 mL per quelli liquidi.

Campioni di alimenti per analisi sensoriale

Si tratta in genere di alimenti, di cui si intende verificare la rispondenza a requisiti indicati da disciplinari di produzione, che sono in commercio, per cui vanno consegnati in laboratorio nelle normali condizioni di conservazione.

Oltre a miele ed olio, si analizzano salumi, formaggi, olive che devono pervenire al laboratorio in quantità pari almeno a 400 g.


Campioni da superfici

È essenziale, prima di procedere al campionamento, informarsi adeguatamente in merito alla procedura e ai materiali necessari.

Per il campionamento di superfici ambientali a contatto con gli alimenti possono essere utilizzati diversi tipi di presidi, che vengono forniti, su richiesta, dal Centro Agrochimico Regionale, come tamponi, spugne, dipslide e delimitatori sterili.

Il laboratorio mette a disposizione del cliente istruzioni dettagliate che descrivono a seconda del supporto le modalità di campionamento.

Una volta effettuato il prelievo, il cliente è tenuto a far pervenire il campione prima possibile al laboratorio e comunque in modo da poter effettuare le analisi entro 24 ore dal prelievo; la temperatura dei tamponi sia durante il trasporto che alla consegna in laboratorio deve essere compresa tra 1°C e 4°C.

	CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE A.S.S.A.M. PROCEDURE GESTIONALI	PG09-I01 ED. 0 REV. 5 03/11/2016 Sez. 4 Pagina 5 di 6
ISTRUZIONI PER PRELIEVO E CONSEGNA DEI CAMPIONI ED INFORMAZIONI AL CLIENTE		

Il campione da superficie dovrà essere accompagnato oltre che dai dati anagrafici del cliente, dalla descrizione della superficie campionata, dall'indicazione dell'area campionata in cm², del supporto utilizzato, dei microrganismi da determinare, della data e dell'ora del prelievo e possibilmente anche del responsabile del prelievo.

Tartufi e prodotti a base di tartufi

I tartufi, possibilmente integri, di norma vengono conferiti SINGOLI oppure in GRUPPO a meno che non provengano da grosse partite nel qual caso il cliente ne deve inviare (o scegliere al momento della consegna) un numero congruo (3-5 esemplari) di dimensioni e di morfologia variabile (per superficie, colore, etc), in modo tale che i campioni conferiti risultino rappresentativi della partita stessa.

I prodotti a base di tartufo, quali creme, pat , barattoli, conserve, e tutti gli altri prodotti derivati di tartufo, destinati all'identificazione della specie, vanno consegnati nella confezione originale.

Nel caso si voglia usufruire del servizio di analisi che il laboratorio non   in grado di effettuare, ma che pu  inviare in subappalto a laboratori qualificati, occorre consegnare il campione almeno in 2 aliquote.

Tempi di conservazione dei campioni

Per i campioni in genere sono previsti tempi di conservazione di 30 giorni dalla data di accettazione, salvo diverse richieste da segnalare al momento della consegna.

I campioni deperibili, come latte, alimenti, acqua, etc., vengono eliminati dopo l'analisi, salvo diversi accordi con il cliente

Tempi di conservazione della documentazione


Tutta la documentazione   conservata nell'archivio del Laboratorio per la durata di quattro anni.

Modalit  di consegna dei campioni

I campioni consegnati devono essere accompagnati dal modulo di consegna in cui vengono riportati i dati per la fatturazione e le analisi richieste.

Orari di consegna dei campioni

L'ufficio accettazione   aperto al pubblico dal luned  al venerd  dalle ore 8,00 alle ore 13,00 e dalle 14.30 alle 16.00 ed il venerd  dalle ore 8,00 alle ore 13,00.

	CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE A.S.S.A.M. PROCEDURE GESTIONALI	PG09-I01 ED. 0 REV. 5 03/11/2016 Sez. 4 Pagina 6 di 6
ISTRUZIONI PER PRELIEVO E CONSEGNA DEI CAMPIONI ED INFORMAZIONI AL CLIENTE		

E' comunque possibile consegnare i campioni in orari diversi previo appuntamento. La consegna dei campioni può avvenire anche tramite corriere o per posta.

I metodi eseguiti presso il laboratorio sono riportati nel Tariffario, nel quale sono messe in evidenza le prove per le quali il laboratorio risulta accreditato da ACCREDIA.

“...L'**accreditamento** attesta il livello di qualità del lavoro di un Laboratorio di prova, verificando la conformità del suo sistema di gestione e delle sue competenze a requisiti normativi internazionalmente riconosciuti, nonché alle prescrizioni legislative obbligatorie.”

L'accreditamento garantisce quindi che il laboratorio operi grazie ad una struttura organizzativa, a procedure e ad obiettivi coerenti con quanto descritto nella norma di riferimento UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e con quanto richiesto da ACCREDIA, ente unico di accreditamento in Italia.

L'accreditamento attesta inoltre che il personale sia culturalmente, tecnicamente e professionalmente qualificato, anche attraverso verifiche tecniche e requisiti di imparzialità, indipendenza e riservatezza.