

	Procedura PG 11 Titolo: Accettazione e gestione dei campioni da sottoporre a prova Mod. PG 11/02-1 Verbale di richiesta d'analisi	Appr. DIR pagina 1 di 2 revisione n° 53 data: 19/04/2021
	Mod. PG 11/02-1 Verbale di Richiesta d'analisi	

Dati relativi al Committente #

Ragione sociale: _____	
Via: _____	N° _____ Città: _____
PIVA/C.F.: _____	Codice SDI _____
E-mail: _____	Tel./Cell: _____
Riferimento a: <input type="checkbox"/> Contratto <input type="checkbox"/> Listino prezzi	
Il Committente presenza all'esecuzione delle analisi: <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
Data _____ Ora _____ Presenza Committente alla prova sotto la responsabilità di _____	

Dati relativi al Campionamento #

Data: _____	Ora: _____	Luogo: _____
Riferimento richiesta analisi Committente: <input type="checkbox"/> Verbale/e-mail		Riferimento proc. campionamento: <input type="checkbox"/> Mod. PG11/04 rev.7 <input type="checkbox"/> PO23 rev. 5
Campionamento effettuato da: <input type="checkbox"/> Committente <input type="checkbox"/> Autorità Competente/Laboratorio Ufficiale		
Consegnato da: <input type="checkbox"/> Committente <input type="checkbox"/> Corriere		
Motivo del prelievo: <input type="checkbox"/> Autocontrollo <input type="checkbox"/> Piano Monitoraggio Aree Produzione Molluschi Bivalvi <input type="checkbox"/> Campione Ufficiale (NAS/UVAC/MINSAN) <input type="checkbox"/> Conferma <input type="checkbox"/> Ricerca <input type="checkbox"/> Intercalibrazione <input type="checkbox"/> Verifica interna <input type="checkbox"/> Altro		

Dati relativi all'accettazione

Data: _____	Ora: _____	Accettazione N° _____
Descrizione del campione: _____		
Punto di prelievo: _____		
Contenitore: <input type="checkbox"/> Sacchetto <input type="checkbox"/> Rete <input type="checkbox"/> Bottiglia <input type="checkbox"/> Tanica <input type="checkbox"/> Barattolo <input type="checkbox"/> Vaschetta <input type="checkbox"/> Altro _____		
Quantità: _____	Temp. all'arrivo: <input type="checkbox"/> <0°C _____ <input type="checkbox"/> 0-10°C _____ <input type="checkbox"/> >10°C _____	
Stato di conservazione: <input type="checkbox"/> Refrigerato <input type="checkbox"/> Temp. ambiente <input type="checkbox"/> Congelato		Termometro utilizzato: <input type="checkbox"/> Infrarossi <input type="checkbox"/> Sonda
Modalità di conservazione in laboratorio: <input type="checkbox"/> In frigorifero <input type="checkbox"/> In congelatore <input type="checkbox"/> Temperatura Ambiente		
Informazioni aggiuntive: _____		

EVENTUALI MODIFICHE O SCOSTAMENTI

DATI RELATIVI AL CAMPIONE INCOMPLETI CAMPIONE ALTERATO QUANTITA' CAMPIONE INSUFFICIENTE
 CAMPIONE NON IDONEO ALL'ANALISI (come da tabella Mod. PG11/04 Istruzioni ai Clienti)

AVVISATO COMMITTENTE PER CONFERMA ESECUZIONE ANALISI E-MAIL TELEFONO A VOCE

RISPOSTA DEL COMMITTENTE _____

(a cura del Committente) si prega di compilare e firmare per accettazione

Firma Committente _____ Firma per accettazione Laboratorio _____

#INFORMAZIONI FORNITE DAL CLIENTE

I risultati saranno emessi entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento del campione pur essendo, tuttavia, tale tempo di risposta non vincolante per il laboratorio. Qualora il campione sia stato prelevato dal Committente, le responsabilità sul campionamento, condizioni di trasporto, tipo di imballaggio sono a carico dello stesso.

I risultati delle prove, si riferiscono unicamente ai campioni esaminati. L'accreditamento, definito da specifica convenzione tra il nostro laboratorio e ACCREDIA, è il riconoscimento formale della competenza del laboratorio ad effettuare specifiche prove. Il rapporto di prova emesso con marchio **ACCREDIA** è relativo alle prove accreditate e non implica l'approvazione e/o la certificazione del campione esaminato. Se non diversamente indicato, il materiale di prova residuo dei campioni consegnati al laboratorio, sarà conservato nelle apposite aree predisposte, non oltre la durata delle prove e di eventuali ripetizioni e poi sarà eliminato secondo le normali procedure di laboratorio. Tutti i dati e le registrazioni relative alle prove, saranno conservati per almeno 48 mesi.

Mod. PG 11/02-1 Verbale di Richiesta d'analisi

Prove Biotossicologiche

Matrice	Parametro	Metodo	Codice
Molluschi: bivalvi, echinodermi, tunicati, gasteropodi marini, pesci	<input type="checkbox"/> Acido domoico (Amnesic Shellfish Poison ASP)	AESAN-EURLMB Domoic Acid vers. 1 2008	MC 001
Molluschi bivalvi	<input type="checkbox"/> Biotossine marine PSP	UNI EN 14526-2017	MC 003
	<input type="checkbox"/> Biotossine marine PSP	AOAC 2005.06	MC 021
	<input type="checkbox"/> Biotossine marine liposolubili: Acido okadaico e derivati totali, yessotossine totali, pectenotossine totali, azaspiracidi totali	AESAN-EURLMB Marine Biotoxins vers. 5 2015	MC 023
Acque destinate al consumo umano, acque sorgive, acque naturali, dolci e marine	<input type="checkbox"/> Microcistine: dem-MC-LR, dem-MC-RR, MC-LA, MC-LF, MC-LR, MC-LW, MC-LY, MC-RR, MC-YR	Rapporti ISTISAN 2019/07 pag. 172 Met ISS CBA053	MC 024
	* Cianotossine: Nodularina	Rapporti ISTISAN 2019/07 pag. 172 Met ISS CBA053	MC 024
	* Cianotossine: BMAA, Saxitossina, Anatossina-a, Cylindrospermopsina	Rapporti ISTISAN 2011/35 Pt.1 Appendice A	MCI 011
Acque dolci/Acque di mare	<input type="checkbox"/> Fitoplancton	BS EN 15204:2006	MB 003

Prove Microbiologiche

Matrice	Parametro	Metodo	Codice	
Acqua: <input type="checkbox"/> destinata al consumo umano <input type="checkbox"/> di piscina <input type="checkbox"/> minerale naturale <input type="checkbox"/> pulita <input type="checkbox"/> naturale <input type="checkbox"/> di balneazione	<input type="checkbox"/> Microrganismi a 22°C e 36°C	UNI EN ISO 6222:2001	MM 003	
	<input type="checkbox"/> Enterococchi intestinali	UNI EN ISO 7899-2:2003	MM 018	
	<input type="checkbox"/> Batteri Coliformi ed <i>Escherichia coli</i>	UNI EN ISO 9308-1:2017	MM 007	
	<input type="checkbox"/> <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	UNI EN ISO 16266:2008	MM 033	
	* Stafilococchi coagulasi positivi	MMI 10 Rev. 0 2010	MMI 10 Rev. 0 2010	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	ISS A 005A rev. 00	MM 057	
	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	UNI EN ISO 19250:2013	MM 054	
	* Spore di clostridi solfito riduttori	APAT IRSA-CNR 7060 B	MM 032	
	* Miceti: Lieviti e Muffe	ISO 21527-1:2008	MM 024	
	* <i>Aeromonas</i> spp	APAT IRSA-CNR 7070	MM026	
	* <i>Pseudomonas</i> spp	MMI 06 Rev. 0 2002	MMI 06 Rev. 0 2002	
	Alimenti e mangimi	<input type="checkbox"/> Microrganismi a 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2013	MM 001
		<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi positivo	UNI ISO 16649-3:2015/EC 1-2017	MM 038
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi positivo		UNI ISO 16649-2:2010	MM 014	
<input type="checkbox"/> Coliformi a 37°C		ISO 4832:2006	MM 005	
<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Listeria</i> spp.		UNI EN ISO 11290-1:2017	MM 021	
<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.		UNI EN ISO 6579-1:2020 (escluso il punto 9.5.6)	MM 034	
<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)		UNI EN ISO 6888-2:2004	MM 019	
* <i>Clostridium perfringens</i>		UNI EN ISO 7937:2005	MM 046	
* Clostridi solfito riduttori		ISO 15213:2003	MM 055	
* Larve di Nematodi <i>Anisakidae</i> (esame visivo)		MMI 09 Rev. 0 2009	MMI 09	
<input type="checkbox"/> <i>Vibrio cholerae</i> potenzialmente enteropatogeno <i>Vibrio parahaemolyticus</i> potenzialmente enteropatogeno/ <i>Vibrio vulnificus</i> potenzialmente enteropatogeno/ <i>Vibrio</i> spp potenzialmente enteropatogeni		ISO 21872-1:2017	MM 045	

Altre

Matrice	Parametro	Metodo	Codice

La prova è stata accreditata da ACCREDIA secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 *Prova non accreditata da ACCREDIA
 MC=metodo chimico; MCI=metodo chimico interno; MB=metodo biotossicologico; MM=metodo microbiologico; MMI=metodo microbiologico interno

Firma Responsabile Accettazione

Firma per accettazione del Committente