

**Mod. PG 11/01-2 Verbale di campionamento Superfici/Alimenti/Acqua**

**VERBALE DI CAMPIONAMENTO N° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_**

**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 presenzia all'esecuzione delle analisi: <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
Data _____ Ora _____ Presenza Committente alla prova sotto la responsabilità di: _____

**Dati relativi al campionamento**

Data: _____	Ora: _____	Luogo: _____
Campionamento effettuato da: <input type="checkbox"/> Nostro operatore <input type="checkbox"/> Committente <input type="checkbox"/> AC/LU <input type="checkbox"/> Ditta esterna		
Consegnato da: <input type="checkbox"/> Nostro operatore <input type="checkbox"/> Committente <input type="checkbox"/> Corriere		
Motivo del prelievo: <input type="checkbox"/> Autocontrollo <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: _____
-------------	------------

**EVENTUALI MODIFICHE O SCOSTAMENTI**

- DATI RELATIVI AL CAMPIONE INCOMPLETI  CAMPIONE ALTERATO/DANNEGGIATO \_\_\_\_\_  
 CAMPIONE NON IDONEO ALL'ANALISI (come da tabella Mod. PG11/04 Istruzioni ai Clienti)  
 ALTRO \_\_\_\_\_

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 \_\_\_\_\_

**Dati relativi all'accettazione (Tamponi/superfici)**

Descrizione del campione: <input type="checkbox"/> Tampone <input type="checkbox"/> Superficie	Contenitore: Provetta	Stato di conservazione: Refrigerato
Temperatura di conservazione: 0-10°C	Termometro utilizzato: <input type="checkbox"/> Infrarossi	<input type="checkbox"/>
Modalità di conservazione in laboratorio: In frigorifero		

Nº Accettazione: _____	Parametro	Metodo	Tecnica di prova	Codice
Punto di prelievo: _____	<input type="checkbox"/> Microrganismi a 30°C <input type="checkbox"/> Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C ( <i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2022 ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 16649-2:2010 ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 6888-2:2021	Conta	MM 004 MM 028 MM 020
Superficie campionata	<input type="checkbox"/> intera superficie <input type="checkbox"/> cm <sup>2</sup> _____	* Miceti: Lieviti e Muffe <input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes e Listeria spp.	ISO 18593:2018 + ISO 21527-1:2008 ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 6579-1:2020 ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 11290-1:2017	Conta Ricerca Ricerca
Nº Accettazione: _____	<input type="checkbox"/> Microrganismi a 30°C	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2022	Conta	MM 004
Punto di prelievo: _____	<input type="checkbox"/> Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 16649-2:2010	Conta	MM 028
Superficie campionata	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C ( <i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 6888-2:2021	Conta	MM 020
	* Miceti: Lieviti e Muffe	ISO 18593:2018 + ISO 21527-1:2008	Conta	MM 025
	<input type="checkbox"/> Salmonella spp.	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 6579-1:2020	Ricerca	MM 039
	<input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes e Listeria spp.	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 11290-1:2017	Ricerca	MM 043
Nº Accettazione: _____	<input type="checkbox"/> Microrganismi a 30°C	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2022	Conta	MM 004
Punto di prelievo: _____	<input type="checkbox"/> Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 16649-2:2010	Conta	MM 028
Superficie campionata	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C ( <i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 6888-2:2021	Conta	MM 020
	* Miceti: Lieviti e Muffe	ISO 18593:2018 + ISO 21527-1:2008	Conta	MM 025
	<input type="checkbox"/> Salmonella spp.	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 6579-1:2020	Ricerca	MM 039
	<input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes e Listeria spp.	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 11290-1:2017	Ricerca	MM 043



Procedura **PG 11**  
Titolo: **Accettazione e gestione dei campioni da sottoporre a prova**  
Mod. PG 11/01-2 Verbale di campionamento  
Superfici/Alimenti/Acqua

Appr. **DIR**  
pagina **2** di **2**  
revisione n° **12**  
data: **08/04/2024**

**Dati relativi all'accettazione (Alimenti)**

Tipologia campione: <input type="checkbox"/> <b>Alimento</b> <input type="checkbox"/> Altro: _____	Contenitore: <input type="checkbox"/> Sacchetto <input type="checkbox"/> Rete <input type="checkbox"/> Altro: _____
Descrizione campione: _____	
Quantità: _____	Stato di conservazione: <input type="checkbox"/> Refrigerato <input type="checkbox"/> Congelato <input type="checkbox"/> Temp. ambiente
Temperatura all'arrivo: <input type="checkbox"/> <0°C _____ <input type="checkbox"/> 0-10°C _____ <input type="checkbox"/> >10°C _____	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"/> Temp. ambiente	

N° Accettazione:	Parametro	Metodo	Tecnica di prova	Codice
	<input type="checkbox"/> Microrganismi a 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2022	Conta	MM 001
	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi positivo	UNI ISO 16649-3:2015/EC 1-2017	MPN	MM 038
	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi positivo	UNI ISO 16649-2:2010	Conta	MM 014
	<input type="checkbox"/> Coliformi a 37°C	ISO 4832:2006	Conta	MM 005
	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Listeria</i> spp.	UNI EN ISO 11290-1:2017	Ricerca	MM 021
	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	UNI EN ISO 6579-1:2020	Ricerca	MM 034
	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C ( <i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)	UNI EN ISO 6888-2:2021	Conta	MM 019
	* <i>Clostridium perfringens</i>	UNI EN ISO 7937:2005	Conta	MM 046
	* Clostridi solfito riduttori	ISO 15213:2003	Conta	MM 055
	* Larve di Nematodi <i>Anisakidae</i> (esame visivo)	MMI 09 Rev. 0 2009	Ricerca	MMI 09
	<input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> spp potenzialmente enteropatogeno	ISO 21872-1:2017Amd. 1:2023	Ricerca	MM 045

**Dati relativi all'accettazione (Acqua destinata al consumo umano, di piscina, pulita, naturale, di balneazione)**

Descrizione campione: <input type="checkbox"/> Acqua destinata al consumo umano <input type="checkbox"/> Acqua piscina <input type="checkbox"/> Altro: _____
Stato di conservazione: <input type="checkbox"/> Refrigerato <input type="checkbox"/> Temperatura ambiente <input type="checkbox"/> Congelato
Quantità: <input type="checkbox"/> 1 Lt <input type="checkbox"/> 500 ml <input type="checkbox"/> _____ Contenitore: <input type="checkbox"/> Bottiglia <input type="checkbox"/> Tanica <input type="checkbox"/> Barattolo <input type="checkbox"/> _____
Temperatura all'arrivo: <input type="checkbox"/> <0°C _____ <input type="checkbox"/> 0-10°C _____ <input type="checkbox"/> >10°C _____ Termometro utilizzato: <input type="checkbox"/> Infrarossi <input type="checkbox"/> _____
Modalità di conservazione in laboratorio: <input type="checkbox"/> In frigorifero <input type="checkbox"/> Temp. ambiente

N° Accettazione: _____	Parametro	Metodo	Tecnica di Prova	Codice
Punto di prelievo: _____	<input type="checkbox"/> Microrganismi a 22°C e 36°C	UNI EN ISO 6222:2001	Conta	MM 003
	<input type="checkbox"/> Enterococchi intestinali	UNI EN ISO 7899-2:2003	Conta	MM 018
	<input type="checkbox"/> Batteri Coliformi ed <i>Escherichia coli</i>	UNI EN ISO 9308-1:2017	Conta	MM 007
	<input type="checkbox"/> <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	UNI EN ISO 16266:2008	Conta	MM 033
	* Stafilococchi coagulasi positivi	MMI 10 Rev. 0 2010	Conta	MMI 10 Rev0 2010
	* <i>Clostridium perfringens</i>	ISS A 005A rev. 00	Conta	MM 057
	* Spore di clostridi solfito riduttori	APAT IRSA-CNR 7060 B	Conta	MM 032

La prova è stata accreditata da ACCREDIA secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025

\*Prova non accreditata da ACCREDIA

**Altre prove**

Matrice	Parametro	Metodo	Codice

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.

Firma Responsabile Accettazione

Firma Committente