

	<b>Procedura PG 11</b> <b>Titolo: Accettazione e gestione dei campioni da sottoporre a prova</b> Mod. PG 11/01-2 Verbale di campionamento Superfici/Alimenti/Acqua	Appr. <b>DIR</b> pagina <b>1</b> di <b>2</b> revisione n° <b>7</b> data: <b>19/04/2021</b>
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

**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 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**

<b>Data:</b> _____	<b>Ora:</b> _____	<b>Luogo:</b> _____
Campionamento effettuato da: <input type="checkbox"/> Nostro operatore <input type="checkbox"/> Committente <input type="checkbox"/> Autorità Competente/Laboratorio Ufficiale		
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**

<b>Data:</b> _____	<b>Ora:</b> _____
--------------------	-------------------

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

Descrizione del campione: <input type="checkbox"/> <b>Tampone</b> <input type="checkbox"/> <b>Superficie</b>		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				
<b>N° Accettazione:</b> _____	<b>Parametro</b>	<b>Metodo</b>	<b>Tecnica di prova</b>	<b>Codice</b>
<b>Punto di prelievo:</b> _____	<input type="checkbox"/> Microrganismi a 30°C	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2013	Conta	MM 004
	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 21528-2:2017/EC 1-2018	Conta	MM 035
<b>Superficie campionata</b> <input type="checkbox"/> intera superficie <input type="checkbox"/> cm <sup>2</sup> _____	* Coliformi	ISO 18593:2018 + ISO 4832:2006	Conta	MM 011
	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> beta-glucuronidasi	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 16649-2:2010	Conta	MM 028
	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C ( <i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 6888-2:2004	Conta	MM 020
	* Miceti: Lieviti e Muffe	ISO 18593:2018 + ISO 21527-1:2008	Conta	MM 025
	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 6579-1:2020 (escluso il punto 9.5.6)	Ricerca	MM 039
	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Listeria</i> spp.	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 11290-1:2017	Ricerca	MM 043
<b>N° Accettazione:</b> _____	<input type="checkbox"/> Microrganismi a 30°C	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2013	Conta	MM 004
<b>Punto di prelievo:</b> _____	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 21528-2:2017/EC 1-2018	Conta	MM 035
	* Coliformi	ISO 18593:2018 + ISO 4832:2006	Conta	MM 011
<b>Superficie campionata</b> <input type="checkbox"/> intera superficie <input type="checkbox"/> cm <sup>2</sup> _____	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> beta-glucuronidasi positivo	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 16649-2:2010	Conta	MM 028
	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C ( <i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 6888-2:2004	Conta	MM 020
	* Miceti: Lieviti e Muffe	ISO 18593:2018 + ISO 21527-1:2008	Conta	MM 025
	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 6579-1:2020 (escluso il punto 9.5.6)	Ricerca	MM 039
		<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Listeria</i> spp.	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 11290-1:2017	Ricerca
<b>N° Accettazione:</b> _____	<input type="checkbox"/> Microrganismi a 30°C	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2013	Conta	MM 004
<b>Punto di prelievo:</b> _____	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 21528-2:2017/EC 1-2018	Conta	MM 035
	* Coliformi	ISO 18593:2018 + ISO 4832:2006	Conta	MM 011
<b>Superficie campionata</b> <input type="checkbox"/> intera superficie <input type="checkbox"/> cm <sup>2</sup> _____	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> beta-glucuronidasi positivo	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 16649-2:2010	Conta	MM 028
	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C ( <i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 6888-2:2004	Conta	MM 020
	* Miceti: Lieviti e Muffe	ISO 18593:2018 + ISO 21527-1:2008	Conta	MM 025
	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 6579-1:2020 (escluso il punto 9.5.6)	Ricerca	MM 039
		<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Listeria</i> spp.	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 11290-1:2017	Ricerca

	<b>Procedura PG 11</b> <b>Titolo: Accettazione e gestione dei campioni da sottoporre a prova</b> Mod. PG 11/01-2 Verbale di campionamento Superfici/Alimenti/Acqua	Appr. <b>DIR</b> pagina <b>2</b> di <b>2</b> revisione n° <b>7</b> data: <b>19/04/2021</b>
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

**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 4833-1:2013	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 (escluso il punto 9.5.6)	Ricerca	MM 034
	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C ( <i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)	UNI EN ISO 6888-2:2004	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/ <i>Vibrio cholerae</i> potenzialmente enteropatogeno/ <i>Vibrio parahaemolyticus</i> potenzialmente enteropatogeno/ <i>Vibrio vulnificus</i> potenzialmente enteropatogeno	ISO 21872-1:2017	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
	<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
	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp	UNI EN ISO 19250:2013	Ricerca	MM054

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