



ISTRUZIONE OPERATIVA MAQ5.7/2



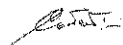
Campionamento di Matrici non accreditate


COPIA N°: / DESTINATARIO : CLIENTI

INDICE

Scopo della presente istruzione operativa è di fornire indicazioni al cliente sul tipo di normativa/procedura consultare/utilizzare per il campionamento dei prodotti da sottoporre ad analisi, effettuando il LE il solo ritiro dei campioni. A fronte di ciò, il LE declina ogni responsabilità sulle modalità di campionamento effettuato sul prodotto.....2

5.7.1 Campionamento di cereali.....2

REV.	DATA	DESCRIZIONE	REDAZ.	VERIF.	APPROV.
03	28/02/13	Aggiornamento	RQ - Zenarolla 	RLAB - Michelini M. 	DG - Costantin 

	CAMPIONAMENTO DI MATRICI NON ACCREDITATE	Rev. N.03 Data: 28.02.2013
	IOMAQ5.7/2	Pag. 2 di 2

5.7 Scopo

Scopo della presente istruzione operativa è di fornire indicazioni al cliente sul tipo di normativa/procedura consultare/utilizzare per il campionamento dei prodotti da sottoporre ad analisi, effettuando il LE il solo ritiro dei campioni. A fronte di ciò, il LE declina ogni responsabilità sulle modalità di campionamento effettuato sul prodotto.

5.7.1 Campionamento di cereali

Il prelievo dei campioni di cereali deve essere fatto in modo che i campioni abbiano validità sia dal punto di vista giuridico che analitico. Per questo motivo deve essere effettuato secondo le “buone pratiche di campionamento”, di cui si riportano alcuni principi:

- Il personale che effettua il prelievo deve manipolare i campioni in modo igienico e con attrezzature idonee, per evitare la potenziale contaminazione dei campioni stessi; esso deve inoltre essere dotato di idonei mezzi di protezione individuale, ai sensi del D. Lgs. 81/2009 e successive integrazioni (es. guanti, occhiali, mascherina).
- Le attrezzature utilizzate per il campionamento debbono essere attentamente ripulite ed eventualmente disinfettate ogni volta che si passa a campionare una nuova partita, per evitare la contaminazione crociata.
- I campioni solidi devono essere posti all'interno di idonei contenitori (es. buste autosigillanti o chiuse con spago piombato e non sfilabile) che proteggano il campione dall'esposizione solare e nello stesso tempo assicurino la conservabilità dello stesso in laboratorio (es. potrebbe essere usato un doppio sacchetto: interno in plastica trasparente ed esterno paraffinato).
- I campioni liquidi devono essere prelevati in contenitori dotati di doppio tappo (a pressione o a vite) o comunque a chiusura ermetica inviolabile.
- I sigilli devono essere inviolabili e riportare il contrassegno dell'organismo che ha effettuato il prelievo.
- Il confezionamento del campione deve garantire la perfetta conservazione.

A tal proposito si sottolinea che il campionamento per il controllo ufficiale di micotossine nei campioni di cereali, deve essere effettuato conformemente con quanto previsto dal **Regolamento (CE) n. 401/2006 “Metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari”**.

5.7.2 Campionamento acque

Per il campionamento di acqua da sottoporre a analisi microbiologica seguire quanto riportato nel rapporto ISTISAN 00/14 Pt.2, mentre per analisi chimiche seguire quanto riportato nel D.Lgs n°31 del 02/02/2001.

5.7.3 Campionamento aceto, birra, bevande spiritose e mosto

Operare come riportato in IOMAQ5.7/1

5.7.4 Campionamento olio

Operare conformemente a quanto riportato nei documenti:

- **UNI EN ISO 5555**
- **Reg CE 1989/2003 allegato I bis**
- **DPR 327/1980**