	<b>CAMPIONAMENTO DI MATRICI NON ACCREDITATE</b>	Rev. N.04 Data: 03.05.2017
	<b>IOMAQ5.7/2</b>	Pag. 1 di 2




## ISTRUZIONE OPERATIVA MAQ5.7/2


### Campionamento di Matrici non accreditate

**COPIA N°: / DESTINATARIO : CLIENTI**

#### INDICE

5.7 Scopo. ....	2
5.7.1 Campionamento di cereali.....	2
5.7.2 Campionamento acque .....	2
5.7.3 Campionamento aceto, birra e mosto .....	2
5..4 Campionamento olio. ....	2

REV.	DATA	DESCRIZIONE	REDAZ.	VERIF.	APPROV.
04	03/05/17	Aggiornamento	RQ – Zenarolla	RLAB – Michelini M.	DG – Costantin
					

	<b>CAMPIONAMENTO DI MATRICI NON ACCREDITATE</b>	Rev. N.04 Data: 03.05.2017
	<b>IOMAQ5.7/2</b>	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, e aggiornamenti successivi, “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 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