

1. Scopo e campo di applicazione

Questo documento contiene alcune indicazioni utili per i clienti privati (ovvero diversi dalle autorità competenti) che devono effettuare il campionamento di alimenti e acque da sottoporre ad analisi chimiche a pagamento.

In relazione all'esame richiesto e alla matrice, il campionamento deve essere effettuato in modo tale che il risultato analitico sia rappresentativo dello stato dell'intera partita o lotto.

Il campionamento per l'analisi chimica deve essere fatto in maniera igienica ma non necessariamente sterile. Devono comunque essere adottate tutte le accortezze tecniche per evitare l'inquinamento del campione nel corso delle operazioni di prelievo. La quantità di campione campionata deve consentire almeno una ripetizione delle analisi da parte del laboratorio. Maggiore è il numero di analisi richieste maggiore deve essere il quantitativo campionato.

2. Documenti di riferimento

Non applicabile.

3. Definizioni e acronimi utilizzati

- **Matrici alimentari sfuse:** matrici alimentari non confezionate.

4. Descrizione delle attività e responsabilità

Il campionamento, la conservazione e il trasporto del campione ai laboratori dell'IZSve sono a carico del cliente e si svolgono sotto la sua stretta responsabilità.

Per aspetti contrattuali si rimanda alle Condizioni generali di contratto disponibili sul sito internet IZSve.

4.1 Attrezzature/strumenti/accessori

- Bottiglie in vetro, polipropilene (PP) o polietilene (PE)
- Contenitori (sacchetti, flaconi, ecc.);
- Guanti;
- Strumenti per eseguire il prelievo: forbici, pinze, bisturi, coltelli, ecc

4.2 Modalità di prelievo

4.2.1 Acque

Le analisi chimiche delle acque vengono effettuate in subappalto presso un laboratorio esterno.

L'invio al laboratorio esecutore e l'inizio dell'analisi sono garantite per la giornata successiva a quella di consegna dei campioni presso una delle sedi IZSve.

In commercio sono disponibili bottiglie idonee al campionamento. In genere, contenitori in vetro, polietilene (PE) o polipropilene (PP) di capacità di 1000 mL sono sufficienti per l'analisi dei parametri indicatori. Se sono richieste anche analisi microbiologiche, predisporre 2 bottiglie.

Le bottiglie non dovranno mai essere riempite completamente, onde consentire un efficiente mescolamento del campione, mediante agitazione, al momento dell'esame. Effettuare il prelievo dopo aver fatto scorrere dal rubinetto l'acqua per 1-3 minuti. Si raccomanda di evitare la trascinazione dell'acqua da campionare durante il prelievo. Mantenere le bottiglie chiuse fino al momento dell'analisi.

Parametri	Materiale contenitore	Volume
Chimica generica	PP o PE	1 litro
Composti organici volatili	Vetro	50 mL senza aria
Idrocarburi policiclici aromatici Antiparassitari	Vetro scuro	1 litro

Apporre sul contenitore i riferimenti necessari per l'identificazione del campione.

Per richieste particolari che esulano dalla routine dei laboratori è necessario contattare i Dirigenti Responsabili deputati alle specifiche analisi, per verificare la possibilità di esecuzione, concordare le modalità del campionamento e i tempi di consegna ed analisi.

4.2.2 Alimenti

Per matrici che si presentano allo stato sfuso, è importante che l'aliquota da prelevare sia rappresentativa del campione in toto:

- Per campioni liquidi: mescolare prima del prelievo.
- Per campioni solidi di piccole dimensioni: prelevare unità intere o più campioni in punti diversi, preferibilmente nella parte superiore, centrale e inferiore della massa.
- Per campioni solidi di grosse dimensioni: con attrezzature da taglio adeguate, prelevare in punti diversi del campione stesso dalla superficie alla profondità.

Eseguire il prelievo con attrezzature pulite (bisturi, pinze, coltelli, ecc.). Ciascun campione va collocato in un recipiente pulito, costituito da materiale inerte, che lo protegga adeguatamente da qualsiasi contaminazione, dalla perdita di analiti per assorbimento nella parete interna del recipiente e dai danni che potrebbero essere causati dal trasporto. I contenitori più usati sono sacchetti di plastica, sacchetti di carta, vasetti e bottiglie in vetro. Occorre adottare tutte le precauzioni necessarie per evitare alterazioni della composizione del campione durante il trasporto o la conservazione.

Il contenitore del campione non dovrebbe essere riempito per più di $\frac{3}{4}$ della sua capacità.

Apporre sul contenitore i riferimenti necessari per l'identificazione del campione.

Un campione da 150-200g generalmente è sufficiente per la maggior parte delle analisi chimiche. Per maggiori dettagli sulla quantità minima di campione da prelevare e altre indicazioni specifiche, fare riferimento alla Carta dei Servizi dell'IZSVe.

Per richieste particolari che esulano dalla routine dei laboratori è necessario contattare i Dirigenti Responsabili deputati alle specifiche analisi, per verificare la possibilità di esecuzione, concordare le modalità del campionamento e i tempi di consegna ed analisi.

4.3 Trasporto al laboratorio

Il campione dovrebbe essere trasportato in laboratorio in idonee condizioni igieniche. Inoltre, durante il trasporto i campioni dovrebbero essere collocati in contenitori in modo tale da impedire il loro rovesciamento.

Nel caso di bottiglie di vetro, dovrebbero essere collocati fra esse idonei sistemi di separazione per evitare rotture.

I campioni devono essere chiaramente ed univocamente identificati. I campioni inviati al laboratorio devono essere accompagnati da un modulo contenente almeno i seguenti dati:

- Identificazione dello stabilimento;
- Descrizione del campione;
- Indicazione del punto di prelievo, nel caso di acque;
- Indicazione degli accertamenti richiesti;
- Indicazione del responsabile del prelievo;
- Data e ora del campionamento.

È sempre buona norma recapitare al laboratorio i campioni nel minor tempo possibile dal campionamento. Alcuni prodotti possono essere trasportati entro poche ore dal campionamento senza refrigerazione (latte appena munto, acqua di pozzo, ortofrutta appena raccolta).

In generale le analisi chimiche non richiedono particolari condizioni per il mantenimento ed il trasporto, a meno che sul campione non vengano richieste anche analisi microbiologiche. È comunque opportuno munirsi di campione simulato (bocchetta testimone), che consiste in un contenitore a tenuta, riempito con acqua, alcool, glicerolo o simili, da conservare unitamente ai campioni, che permette la rilevazione della temperatura da parte di IZSVe, tramite termometro a sonda tarato al momento del conferimento. Il personale IZSVe addetto all'accettazione infatti provvede a misurare e riportare la temperatura e/o lo stato fisico del campione (refrigerato, congelato, temperatura ambiente) sul rapporto di prova accompagnato dalla dicitura "Temperatura di ricevimento del campione simulato (bocchetta testimone) rilevata: ___ °C" oppure in assenza di campione simulato "Temperatura di ricevimento del campione simulato (bocchetta testimone): non rilevabile / Stato del campione al ricevimento:"

In entrambi i casi, viene riportata la dicitura la temperatura è un parametro che può influenzare i risultati delle prove analitiche".

Di seguito sono riportate le temperature consigliate per alcune categorie di alimenti:

CAMPIONE	CONSEGNA < 12 h	CONSEGNA > 12 h
Acqua	+ 2 + 8°C	+ 2 + 8°C
Alimenti deperibili (carni, pesce, preparazioni gastronomiche, crudi e cotti)	+ 0 + 4°C	< -18°C
Salumi stagionati	+ 0 + 4°C	+ 0 + 4°C
Alimenti surgelati	< -18°C	< -18°C
Ortofrutta	+ 2 + 4°C	+ 0 + 4°C
Latte	+ 0 + 4°C	< -18°C
Lattiero caseari (formaggi, gelati e dessert, yogurt)	+ 0 + 4°C	+ 0 + 4°C
Uova e ovoprodotti	+ 0 + 4°C	+ 0 + 4°C
Alimenti non deperibili a temperatura ambiente (alimenti in polvere per l'infanzia, prodotti da forno, conserve, miele, spezie, mangimi, paste alimentari)	< 30°C	< 30°C

Al fine di consentire il mantenimento della temperatura, è consigliabile l'uso di frigoriferi portatili a batteria, tuttavia è possibile usare almeno contenitori termoisolanti che contengano piastre eutettiche, evitando comunque il congelamento del campione.

Le modalità di trasporto del campione al laboratorio sono responsabilità del conferente.

E' opportuno, salvo situazioni particolari, prelevare due aliquote di uno stesso campione se è necessario formulare richieste contemporanee di analisi chimico/bromatologiche e di analisi microbiologiche.

Nota: la versione aggiornata della presente linea guida è quella disponibile on line:

https://www.izsvenezie.it/servizi/informazioni-general/#_campioni