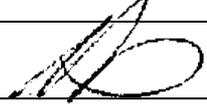


Istruzione Operativa

IO 01

CAMPIONAMENTO CLIENTE

02	11/08/22	REVISIONE IN SEGUITO A NC
REVISIONE	DATA	DESCRIZIONE REVISIONE

	COMPILATO	VERIFICATO	APPROVATO
NOME	DOTT.SSA GIORGIA FUSAR POLI	DOTT. MARCO PALAZZO	DOTT.SSA BARBARA BINI
FIRMA			

Istruzione Operativa

1. SCOPO E RESPONSABILITÀ

La presente procedura descrive e precisa le modalità e responsabilità nella gestione dei campionamenti eseguiti da esterni (cliente).

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura si applica a tutto ciò che viene campionato e consegnato al laboratorio da parte di personale esterno rispetto alla società Saturno srl Divisione Laboratorio.

3. DESCRIZIONE CAMPIONAMENTO

Il campionamento di matrici, siano essi alimenti, acqua o superfici, deve essere svolto in modo tale da conservare l'integrità e le proprietà del campione fino all'inizio dell'analisi, per poter restituire un risultato attendibile sulla qualità dello stesso. A tal fine è indispensabile prelevare un campione che sia rappresentativo, omogeneo ed è inoltre indispensabile che sia rispettata la sterilità (ove applicabile).

3.1 CAMPIONAMENTO ALIMENTI

Durante le fasi di prelievo del campione l'operatore indosserà, a seconda delle necessità:

- Cuffietta per capelli;
- Camice;
- Calzari;
- Guanti;

Il campione dovrà essere prelevato mediante l'utilizzo di utensili quali:

- Bisturi sterile;
- Pinzette sterili;
- Cucchiaino o forchetta sterile;
- Altro utensile sterile
- Altro

Il campione porzionato (materia prima, semilavorato o prodotto finito) nella quantità minima di 100g, verrà inserito all'interno di sacchetti sterili, sigillati ed identificati. E' importante, durante la fase del prelievo, evitare di contaminare il campione ed è necessario mantenere il prodotto in condizioni tali da non alterarne le proprietà fino alla consegna al laboratorio.

Per la prova del pH sono necessari 100g.

Istruzione Operativa

3.2 CAMPIONAMENTO LATTE

I campionamenti del latte ai fini dell'autocontrollo devono essere rappresentativi in quanto devono rappresentare lo stato sanitario e le procedure igienico sanitarie complessive dell'azienda.

Per questo motivo bisogna prelevare latte di massa, conservarlo in barattolini sterili con conservante e consegnarlo al laboratorio entro 24 ore dal prelievo.

3.3 CAMPIONAMENTO ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

Operazioni per il prelievo da rubinetto:

- 1) Asportare, se presenti, tubi o guarnizioni in plastica e gomma;
- 2) Asportare i filtri;
- 3) Lasciare scorrere acqua per 3-4 minuti;
- 4) Flambare la bocca del rubinetto (se possibile);
- 5) Aprire il rubinetto e lasciare scorrere l'acqua per 1 – 3 minuti;
- 6) Al momento del prelievo aprire il barattolo sterile avendo cura di non toccare la parte interna del tappo che andrà a contatto con il campione prelevato, né l'interno del collo del barattolo;
- 7) Effettuare il prelievo evitando di modificare il flusso del rubinetto durante questa operazione e senza effettuare risciacqui;
- 8) Chiudere immediatamente il tappo del barattolo ed identificare il campione;
- 9) Il campione così sigillato verrà mantenuto a temperatura refrigerata fino alla consegna al laboratorio.

Per le analisi microbiologiche occorrono mediamente 100ml a parametro da investigare (250ml per pseudomonas e stafilococchi patogeni), è quindi necessario prelevare in quantità non inferiore ai 500ml.

Istruzione Operativa

3.4 CAMPIONAMENTO LEGIONELLA

Acqua Calda e fredda.

Per la ricerca di Legionella in condizioni di utilizzo comune: prelevare senza flambare o disinfettare al punto di sbocco e senza far scorrere precedentemente l'acqua e misurare la temperatura.

Per la ricerca di Legionella all'interno dell'impianto:

- 1) far scorrere l'acqua per almeno un minuto;
- 2) chiudere il flusso e flambare all'interno e all'esterno dello sbocco oppure disinfettare con ipoclorito al 1% o etanolo al 70% lasciando agire il disinfettante per 60 secondi;
- 3) Far scorrere l'acqua per almeno un minuto;
- 4) misurare la temperatura ponendo il termometro nel flusso d'acqua e aspettando il tempo necessario affinché raggiunga un valore pressoché costante;
- 5) prelevare il campione.

Prelevare 1L di acqua in contenitore, contenente una concentrazione di tiosolfato di sodio pentaidrato.

3.5 CAMPIONAMENTO SUPERFICI

Utilizzo tamponi sterili:

- 1) Inumidire la punta del tampone immergendola nel liquido di diluizione della provetta.
- 2) Premere la punta del tampone contro le pareti della provetta per rimuovere il liquido in eccesso.
- 3) Posizionare la punta del tampone sulla superficie dell'area da investigare e strisciare su un'area di 100 cm² eseguendo movimenti dall'alto verso il basso e in diagonale, ruotando il tampone tra le dita.
- 4) Mettere il tampone nella provetta evitando di toccare le pareti interne con le dita e spezzare il bastoncino del tampone immediatamente sotto l'impugnatura.
- 5) Il campione così sigillato verrà identificato e mantenuto a temperatura refrigerata fino alla consegna al laboratorio.

Utilizzo sponge sterili:

- 1) Aprire la confezione della sponge e rimuoverla asetticamente con pinzette sterili o guanti sterili.
- 2) Posizionare la sponge sulla superficie dell'area da investigare e strisciare su un'area ≥ 100 cm² entrambi i lati;
- 3) Inserire la sola sponge nel sacchetto originario con l'ausilio delle suddette pinzette o guanti sterili e sigillare il sacchetto;
- 4) Il campione così sigillato verrà identificato e mantenuto a temperatura refrigerata fino alla consegna al laboratorio.

Istruzione Operativa

3.6 TRASPORTO A TEMPERATURA CONTROLLATA

I campioni che necessitano di trasporto a temperatura controllata sono:

- alimenti deperibili

in questo caso il trasporto deve avvenire con frigoriferi portatili senza generatore di freddo (frigocontenitori) ed il trasporto deve avvenire nel minor tempo possibile.

I frigoriferi portatili devono contenere dei panetti di materiale eutettico precongelati (icepack) sufficienti a garantire una temperatura interna possibilmente non inferiore a 1°C e non superiore a 8°C in particolare:

- tamponi / prodotti devono mantenere una temperatura tra 1°C e 8°C;
- prodotti congelati devono mantenere una temperatura compresa tra -15° e -18°;
- campioni di acqua devono mantenere una temperatura tra 2°C e 8°C.

Il trasporto della Legionella deve avvenire nel minor tempo possibile a temperatura ambiente, al riparo dalla luce, avendo cura di separare i campioni acqua calda da quelli di acqua fredda.

4. RESPONSABILITÀ

I campioni prelevati secondo quanto specificato in procedura verranno presi in carico da Saturno srl e trasportati in laboratorio assicurando il corretto mantenimento della temperatura. I campioni consegnati in laboratorio direttamente dai clienti diventano responsabilità della Saturno srl una volta considerati idonei ed accettati a sistema.

Qualora i campioni non rispettino quanto esposto precedentemente Saturno deve informare il cliente per ottenere istruzioni in merito. Quando il cliente richiede che un oggetto sia sottoposto a prova nonostante la presenza di uno scostamento dalle condizioni specificate, Saturno inserirà nel rapporto di prova una dichiarazione che ne declina la responsabilità.