

PRELIEVO

Il campione portato in laboratorio deve essere RAPPRESENTATIVO dell'intera massa da cui è tratto.

Esistono al riguardo, a seconda dei prodotti e delle finalità per cui vengono effettuate le analisi, disposizioni ufficiali o norme di buon campionamento. Il laboratorio Vallerana è in grado di fornire di volta in volta tutte le informazioni necessarie in conformità alla normativa UNI CEI ISO/IEC 17025.

N.B. Il laboratorio non si presta alla creazione di pool di campioni. Eventuali pool devono essere creati e consegnati direttamente dal committente formalizzando la cosa sull'apposito modulo accettazione campioni. Il pool verrà processato come un qualsiasi altro campione di prova.

CAMPIONAMENTO ALIMENTI PER ANALISI CHIMICHE O MICROBIOLOGICHE

Le quantità minime necessarie al laboratorio per eseguire le analisi di alimenti in generale dipendono dai parametri richiesti. Viene di seguito riportata la tabella 1 di massima in cui vengono indicate le quantità utilizzate dagli operatori per applicare le metodiche più frequentemente richieste dai Clienti al laboratorio Vallerana:

Tabella 1

Parametro richiesto	Quantità necessaria per eseguire l'analisi
Ricerca (presenza/assenza) SALMONELLA	30g
Ricerca (presenza/assenza) LISTERIA MONOCYTOGENES	30g
Enumerazione vari parametri (es: carica, coliformi, enterobatteriacee, miceti, stafilococchi, Campylobacter Spp, etc.)	20g
Acqua libera	20g
pH	50g

Sono pertanto richiesti campioni di almeno 150 g (o 150 ml nel caso di latte) o una confezione integra contenete almeno la quantità appena menzionata.

Nel caso in cui solo una parte delle analisi richieste venga svolta da Vallerana e l'altra parte venga subappaltata a terzi è buona norma che il cliente fornisca al laboratorio già due aliquote separate dello stesso campione in modo che una venga utilizzata per le analisi effettuate da Vallerana e l'altra, idoneamente conservata, venga spedita al laboratorio subappaltato.

Esigenze particolari vengono concordate di volta in volta con il laboratorio.

E' opportuno che i campioni da analizzare siano riposti in contenitori puliti come sacchetti da stomaker richiudibili o contenitori con tappo a chiusura ermetica.

Qualora siano richiesti parametri microbiologici è necessario utilizzare contenitori sterili, a meno che non siano conferiti nella loro confezione originale integra. Quando sono richieste sia prove microbiologiche sia prove chimiche è preferibile consegnare due aliquote separate.

I campioni deperibili devono essere trasportati in laboratorio nel minor tempo possibile utilizzando frigoriferi portatili termostatati.

La temperatura di trasporto, a seconda della merceologia in questione, deve rientrare, in linea di massima, nei range riportati in Tabella 3.

Per quanto concerne la ricerca di *Campylobacter* Spp, il campione non deve essere congelato e deve pervenire al laboratorio nel più breve tempo possibile.

N.B. Nei casi in cui la temperatura rilevata in accettazione non sia conforme a quanto atteso, sia a causa di un non idoneo trasporto sia per motivi contingenti quali l'elevata temperatura ambientale dei mesi estivi, è di prassi annotare l'anomalia nel modulo di accettazione sottoscritto dal cliente e in qualunque caso avvisare il cliente prima di procedere all'analisi.

CAMPIONAMENTO ACQUA PER ANALISI MICROBIOLOGICHE/DI POTABILITA'

La quantità minima di acqua necessaria al laboratorio per eseguire le analisi microbiologiche dipende dai parametri richiesti. Viene di seguito riportata la tabella 2 di massima in cui vengono indicate le quantità effettive utilizzate dagli operatori per applicare le metodiche più frequentemente richieste dai Clienti al laboratorio Vallerana:

Tabella 2

Parametro richiesto	Quantita' necessaria per eseguire l'analisi
Enumerazione Coliformi ed E. Coli	200 ml
Enumerazione Enterococchi	200 ml
Ricerca (presenza/assenza) SALMONELLA	1 litro (+ 1 litro da ricampionare su richiesta del laboratorio)
Ricerca (presenza/assenza) LISTERIA MONOCYTOGENES	1 litro (+ 1 litro da ricampionare su richiesta del laboratorio)
Ricerca (presenza/assenza) LEGIONELLA	1 litro (+ 1 litro da ricampionare su richiesta del laboratorio)

Sono pertanto richiesti campioni di almeno 500 ml per i tre parametri base (Coliformi, E. Coli ed Enterococchi) cui va aggiunto 1 litro per ogni altro singolo parametro da ricercare ulteriormente richiesto.

Il prelievo deve essere effettuato in uno o più contenitori sterili.

Al momento del prelievo, se effettuato da un rubinetto, rimuovere eventuali tubi di plastica o gomma, quindi sterilizzare a fiamma il rubinetto. Quindi lasciar scorrere l'acqua per alcuni minuti prima di eseguire il prelievo.

All'atto del prelievo aprire il contenitore sterile, riempirlo e provvedere alla sua immediata chiusura.

Subito dopo il prelievo riporre il campione a ad una temperatura possibilmente compresa tra 2°C e 8°C (es: borsa termica/frigorifero portatile fornito di piastre refrigeranti).

Registrare data, ora e temperatura dell'acqua al momento del prelievo e riferirla al laboratorio al momento dell'accettazione.

CAMPIONAMENTO ACQUA PER ANALISI CHIMICHE

La quantità minima di acqua per analisi chimiche è di 1 litro.

Il prelievo deve essere effettuato in un contenitore pulito e possibilmente con tappo a chiusura ermetica.

CAMPIONAMENTO SUPERFICI PER ANALISI MICROBIOLOGICHE (Documento di riferimento: ISO 18593)

E' importante che il laboratorio riceva un campione rappresentativo della superficie testata e che non subisca alterazioni durante il trasporto o lo stoccaggio o che sia inquinato da residui di disinfettanti usati sulla superficie da testare. I disinfettanti specifici hanno un'azione compresa tra i 5-15 minuti, quindi attendere per un periodo in accordo con le specifiche del disinfettante in uso prima di effettuare il campionamento.

Tamponi:

Togliere il tampone sterile dal suo involucro ed inumidirlo immergendo la punta in una provetta contenente il liquido sterile utilizzato per le diluizioni.

Rimuovere il liquido in eccesso dal tampone premendo il tampone stesso sulle pareti della provetta. Procedere al campionamento della superficie da monitorare (da 20 cm² a 100 cm²) sfregando ruotando la punta del tampone. Comunicare SEMPRE al laboratorio l'estensione della superficie monitorata per poter eseguire il calcolo finale.

Mettere il tampone nella provetta contenente il liquido di diluizione spezzando la porzione di bastoncino del tampone toccata con le dita.

Spugnette:

Aprire il sacchetto contenente la spugna e indossando guanti sterili/puliti prendere la spugna. Se la spugna non è già umidificata è opportuno bagnarla con 10 ml di soluzione fisiologica. Procedere al campionamento della superficie da monitorare (da 20 cm² a 100 cm²) strofinando la spugna. Comunicare SEMPRE al laboratorio l'estensione della superficie monitorata per poter eseguire il calcolo finale.

Rimettere la spugna nel sacchetto richiudendolo con le apposite linguette.

Trasportare il campione in laboratorio nel più breve tempo possibile e all'interno di una borsa termica/frigorifero portatile tenuto ad una temperatura possibilmente compresa tra 1°C e 8°C.

TAMPONI SU CARCASSE

(Documento di riferimento: ISO 17604)

Di seguito vengono riportati i siti delle carcasse di suino, bovino ed ovino sui quali si consiglia di effettuare il campionamento. Si possono scegliere parti diverse quando si può dimostrare che, in considerazione delle tecnologie di abbattimento adottate in un particolare stabilimento, risulta più probabile che altre parti presentino livelli più alti di contaminazione.

Suini: Lombo – Guancia - Faccia mediale della coscia (prosciutto) - Pancetta

Bovini: Collo - Punta di petto – Pancia - Scamone

Ovini e Caprini: Pancia – Costato - Punta del petto - Petto

METODO NON DISTRUTTIVO

In caso di applicazione del metodo non distruttivo per la numerazione della carica batterica totale e delle enterobatteriacee, i metodi di prelievo sono:

- a) spugna abrasiva “sponge bag”;
- b) tampone secco e umido.

Per la ricerca di *Salmonella* spp. la metodica di campionamento è esclusivamente quella non distruttiva mediante l'utilizzo di spugnetta abrasiva (sponge bag). Ciascuna delle quattro aree di campionamento deve essere almeno di 100 cm². Se il campione è costituito da spugnetta, è possibile effettuare contemporaneamente sia la ricerca di *Salmonella* spp, sia il conteggio della carica microbica totale e delle enterobatteriacee. È possibile utilizzare una sola spugnetta per carcassa sui quattro siti.

- a) Metodo per il campionamento non distruttivo delle carcasse di ungulati mediante l'impiego di spugnette

Preparare le spugnette aggiungendo nel sacchetto plastico tipo stomacher una quantità di soluzione sterile peptonata sufficiente a inumidire la spugna senza che rimanga del liquido libero visibile al fondo del sacchetto (10 ml dovrebbe essere una quantità adeguata). Massaggiare la spugna dall'esterno per essere certi che la stessa sia uniformemente inumidita, quindi, con adeguati movimenti dall'esterno, spingere la spugna verso l'apertura del sacchetto prima di aprire la busta plastica per estrarre la spugna stando attenti a che la stessa non entri in contatto con le superfici esterne. La spugna deve essere estratta dalla busta plastica al momento del prelievo da parte dell'operatore addetto al campionamento. Esistono in commercio spugnette già inumidite, pronte all'uso.

Dopo avere identificato i siti di campionamento, delimitare l'area di 100 cm² (50 cm² per le carcasse di piccoli ruminanti) da sottoporre a prelievo mediante l'impiego della maschera che delimiti un'area quadrata di 10 cm di lato esercitando una pressione sufficiente a causare la procidenza del muscolo sottostante. Possono essere impiegati delimitatori sterili monouso o reimpiegabili, in materiale lavabile e disinfettabile. In quest'ultimo caso deve essere garantito che le procedure di disinfezione del delimitatore non influiscano sui risultati del campionamento (per esempio, nel caso in cui il delimitatore fosse stato immerso in una soluzione disinfettante, è necessario assicurare che la soluzione disinfettante non possa spandere sull'area soggetta a campionamento – assicurare un tempo di contatto adeguato tra il disinfettante e il delimitatore). Se l'operatore impiega una scala, una pedana o un'altra attrezzatura per raggiungere le parti superiori della carcassa da campionare è necessario che presti la massima attenzione a non entrare in contatto con le attrezzature. L'area compresa nel perimetro interno del delimitatore non deve venire a contatto con le mani dell'operatore né con alcun altro materiale diverso dalla spugnetta

per campionamento. Strofinare la spugna esercitando una buona pressione (come se si dovesse detergere la superficie della carcassa da dei residui di sangue secco) sull'area delimitata dalla maschera sia in senso orizzontale che verticale (circa 10 volte in un senso e 10 nell'altro). L'intera superficie racchiusa all'interno del delimitatore deve essere interessata dal campionamento. La spugna non deve essere strofinata al di fuori dell'area delimitata. Se del caso, il delimitatore può essere parzialmente ruotato durante il prelievo con la spugna in modo da farlo aderire in ogni punto alla superficie della carcassa ed essere certi che la superficie delimitata sia effettivamente di 100 cm². La spugna deve essere strofinata in successione su tutti i siti di campionamento identificati a partire da quello meno contaminato verso quello che si ritiene maggiormente contaminato. In linea di massima si può stimare che la sequenza dei campionamenti può procedere dall'alto verso il basso della carcassa (dal quarto posteriore a quello anteriore). Completate le attività di campionamento, riporre la spugna nella busta di plastica. Sigillare il sacchetto e predisporre per l'invio al laboratorio dopo avere verificato la corretta identificazione del campione.

b) Metodo per il campionamento non distruttivo delle carcasse di ungulati mediante l'impiego di tamponi secchi e umidi

Inumidire il primo tampone in 10 ml di diluente sterile. Assicurarsi che il tampone sia adeguatamente imbevuto senza che lo stesso presenti un eccesso di liquido.

Dopo avere identificato i siti di campionamento, delimitare la prima area di 100 cm² (50 cm² per le carcasse di piccoli ruminanti) da sottoporre a prelievo mediante l'impiego della maschera che delimiti un'area quadrata di 10 cm di lato esercitando una pressione sufficiente a causare la procidenza del muscolo sottostante. Possono essere impiegati delimitatori sterili monouso o reimpiegabili, in materiale lavabile e disinfettabile. In quest'ultimo caso deve essere garantito che le procedure di disinfezione del delimitatore non influiscano sui risultati del campionamento (per esempio, nel caso in cui il delimitatore fosse stato immerso in una soluzione disinfettante, è necessario assicurare che la soluzione disinfettante non possa spandere sull'area soggetta a campionamento – assicurare un tempo di contatto adeguato tra il disinfettante e il delimitatore). Se l'operatore impiega una scala, una pedana o un'altra attrezzatura per raggiungere le parti superiori della carcassa da campionare è necessario che presti la massima attenzione a non entrare in contatto con le attrezzature. L'area compresa nel perimetro interno del delimitatore non deve venire a contatto con le mani dell'operatore né con alcun altro materiale diverso dal tampone per campionamento. Tamponare tutta l'area oggetto di prelievo esercitando una buona pressione (come se si dovesse detergere la superficie della carcassa da dei residui di sangue secco) avendo cura di ruotare il tampone in modo che tutta la superficie del tampone entri in contatto con la superficie da campionare. Il tampone deve essere strisciato sulla superficie da campionare orizzontalmente, verticalmente e in diagonale (circa 10 volte in ciascun senso). Il tampone non deve essere strofinato al di fuori dell'area delimitata. Se del caso, il delimitatore può essere parzialmente ruotato durante il prelievo in modo da farlo aderire in ogni punto alla superficie della carcassa ed essere certi che la superficie delimitata sia effettivamente di 100 cm². Riporre quindi il tampone nella provetta contenente il diluente sterile, spezzando il manico in legno contro la parte del contenitore. Ripetere l'operazione precedentemente descritta impiegando un tampone perfettamente asciutto (tampone secco) che deve essere strofinato sulla stessa superficie già sottoposta a campionamento con il tampone umido. Riporre anche il secondo tampone nella stessa provetta contenente il diluente nella

quale è stata riposto il primo tampone. Ripetere le operazioni di cui sopra per tutte le aree da campionare impiegando per ciascuna area un tampone inumidito e uno secco. Completate le attività di campionamento, riporre i tamponi nelle rispettive provette in un sacchetto di plastica sul quale sia stata apposta una etichetta identificativa del campione. Sigillare il sacchetto e predisporre per l'invio al laboratorio dopo avere verificato la corretta identificazione del campione.

METODO DISTRUTTIVO

Carcasse di ungulati

Nelle carcasse di ungulati può essere eseguito solamente per la numerazione della carica batterica totale e delle enterobatteriacee. I prelievi sono effettuati in quattro siti di ogni carcassa. Si prelevano con forbici e pinze sterili quattro campioni di tessuto, dello spessore di circa 2 mm e della superficie di circa 5 cm² ciascuno, che costituiscono un totale di 20 cm². Immediatamente dopo il prelievo il campione deve essere posto all'interno di sacchetti sterili.

Delimitatore, forbici, bisturi e pinze devono sempre essere puliti e sterilizzati dopo ogni prelievo secondo la seguente procedura:

- pulire gli strumenti con un panno di cotone imbevuto in etanolo al 70%;
 - immergere gli strumenti in etanolo al 70%;
 - flambare gli strumenti con un bunsen portatile oppure lasciare che questo evapori naturalmente;
 - attendere che gli strumenti eventualmente si raffreddino prima di utilizzarli nuovamente.
- E' consigliabile l'utilizzo di più delimitatori sterili per evitare perdite di tempo dovute alle operazioni di pulizia e sterilizzazione degli strumenti.

Carcasse di pollame

Il metodo distruttivo si utilizza per la ricerca di Salmonella Spp. In ogni sessione di campionamento sono prelevate casualmente almeno 15 carcasse dopo raffreddamento. Da ciascuna carcassa sono prelevati campioni di pelle di collo del peso di circa 10 g. In ogni occasione i campioni di pelle di collo prelevati da tre carcasse sono aggregati prima di essere esaminati, in modo da formare 5 campioni finali di 25 g.

Trasporto al laboratorio

I campioni devono essere analizzati nel più breve tempo possibile dal momento del prelievo e comunque entro le 24 ore. Durante il trasporto al laboratorio i campioni devono essere mantenuti ad una temperatura compresa tra 1°C e 8°C dal momento della raccolta a quello dell'arrivo al laboratorio. I campioni non devono essere posti a contatto con le piastre eutettiche congelate (c.d. siberini) o con il ghiaccio impiegato per mantenere il campione alla temperatura prescritta durante il trasporto (se impiegati). I campioni vanno analizzati entro le 24 ore dal campionamento. All'arrivo in laboratorio i campioni dovranno essere conservati a 3±2°C

CAMPIONAMENTO FECI, MATERIALE CONTAMINATO CON FECI E UOVA PER RICERCA SALMONELLA

La quantità minima di feci fresche per l'analisi è di almeno 150 grammi; nel caso di materiale contaminato da feci recuperare circa 100 grammi di polveri. E' previsto eseguire l'analisi anche utilizzando soprascarpe utilizzate per camminare nell'allevamento. In caso di ambiente secco preinumidire le soprascarpe con soluzione fisiologica. Nel caso il materiale conferito sia costituito da residui di schiusa la quantità minima da consegnare è di 250 grammi.

Il prelievo (sia esso costituito da feci o da materiale contaminato da feci, da soprascarpe o da residui di schiusa) deve essere messo in un contenitore pulito (barattolo, sacchetto) e consegnato al laboratorio.

Nel caso in cui si debba eseguire la ricerca di Salmonella su uova da consumo prelevare un campione costituito da almeno 10.

In caso si debbano eseguire le analisi in autocontrollo previste dal **PIANO NAZIONALE CONTROLLO SALMONELLOSI NEGLI AVICOLI** le indicazioni sono riportate nel Piano Nazionale Salmonellosi in vigore.

CAMPIONAMENTO MATERIALE PER ANALISI DI DIAGNOSTICA

Sangue:

Il sangue prelevato deve essere raccolto in provette/ependorf senza anticoagulante accuratamente tappate e centrifugabili nel caso il campione non sia sierato. Il campione di sangue per essere analizzabile non deve presentare segni di emolisi.

Carcasse:

Consegnare le carcasse al laboratorio in idoneo involucro/contenitore il prima possibile a partire da decesso (possibilmente entro un giorno) e in ogni caso prima dell'inizio dello stato di decomposizione.

RESPONSABILITA' CAMPIONAMENTO

L'attività definita di "campionamento", salvo diverse specifiche condizioni formalmente convenute, si intende prestata od espletata a carico e sotto la responsabilità del cliente o del committente; ciò viene indicato sul rapporto di prova dalla stringa riferita al Campionamento "Responsabilità: Cliente o terzi specificandone il nome". A richiesta Vallerana fornisce indicazioni su procedure, tecniche e/o metodi di "campionamento" e di conservazione previste da normative cogenti e/o volontarie.

Le attività di "campionamento" possono essere assunte a carico e/o sotto responsabilità di Vallerana solo su esplicita richiesta del cliente; in questo caso viene indicato sul rapporto di prova nella stringa riferita al Campionamento "Responsabilità: tecnico Vallerana".

Tabella 1 estratta dal DPR 327/80 (Allegato C)

PRODOTTO	Range REFRIGERAZIONE (°C)	CONGELAZIONE °C MIN.	SURGELAZIONE °C MIN. *
LATTE PASTORIZ. PANNA PASTORIZ. LATTI FERMENTATI PROD. CASEARI FRES. GELATI INDUST.LI GELATI ARTIG.LI	Da 0 a +9	-15 TEMP. CONGEL.	-18
CARNI ROSSE	Da -1 a +10		
CARNI BIANCHE	Da -1 a +8		
CARNI MACINATE	Da 0 a +10	-12	-18
FRATTAGLIE	Da -1 a +8		
OVOPRODOTTI	Da 0 a +9	-12	-18
MOLLUSCHI BIVALVI	Da 0 a +6	-18	-18
PRODOTTI PESCA	Da 0 a +4	-18	-18
PASTA FRESCA FARCITA	Da 0 a +10		-18
ALIMENTI CON COPERTURA O FARCITI CON CREMA	Da 0 a +6		-18
PRODOTTI GASTRONOMIA CON COPERTURA GELATINA	Da 0 a +6		-18
PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI	Da 0 a +10		-18

E' tollerata una fluttuazione di +2°C.

Eventuali variazioni rilevate in accettazione verranno riportate sull'RdP nelle Note.

Per la ricerca di *Campylobacter Spp*: da 1°C a +5°C

Tabella 2

PRODOTTO	Range REFRIGERAZIONE °C
TAMPONI	Da 1 a +8
TAMPONI SU CARCASSE	Da 1 a +8

Eventuali variazioni rilevate in accettazione verranno riportate sull'RdP nelle Note.

Tabella 3 (estratta da Rapporti ISTISAN 07/5)

PRODOTTO	Range REFRIGERAZIONE °C
ACQUE	Da 2 a +8

E' tollerata una fluttuazione di +2°C.

Eventuali variazioni rilevate in accettazione verranno riportate sull'RdP nelle Note.