

TITOLO: INFORMATIVA PER IL CAMPIONAMENTO DA PARTE DEL CLIENTE DI ALIMENTI DESTINATI AD ANALISI MICROBIOLOGICHE

DISTRIBUZIONE ESTERNA: ammessa

DISTRIBUZIONE INTERNA:

a tutti gli utenti attraverso la rete interna senza limitazioni all'accesso e lettura, ma senza la possibilità di modifica ad esclusione di GQ, come stabilito nella procedura PI 019

3	29/03/2018	Precisazione temperatura trasporto tamponi	F. Chiappa	A. Taffurelli	P. Fumagalli
2	21/12/2015	Modifica paragrafo 4	D. Bergonzi	A.Taffurelli	C.Banfi
1	31/01/2011	Modifica riferimenti e inserimento contenuti relativi nell'informativa	D. Bergonzi	A.Taffurelli	C.Banfi
0	20/07/2010	Prima emissione	D. Bergonzi	A.Taffurelli	C.Banfi
REV.	DATA	DESCRIZIONE	PREPARATO	CONTROLLATO	APPROVATO



INDICE

1	SCOPO	3
2	RIFERIMENTI	3
3	MATERIALI PER IL PRELIEVO	3
4	MODALITA' OPERATIVE	3

1 SCOPO

Questa informativa ha lo scopo di fornire ai clienti del Laboratorio di Microbiologia del Reparto Food della Divisione FPM una linea guida relativa alle corrette prassi di campionamento per il controllo microbiologico degli alimenti.

Nota: Tali istruzioni operative non sono esaustive; casi particolari dovranno essere discussi e concordati con il laboratorio.

2 RIFERIMENTI

- ISO 7218:2007/Amd 1:2013 - Microbiology of food and animal feeding stuffs — General requirements and guidance for microbiological examinations;
- Analisi microbiologiche degli alimenti: corretta prassi di campionamento – Dr.ssa Francesca di Prisco, Dr.ssa Yolande T.R. Proroga – Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno – Febbraio 2010
- Rapporti ISTISAN 07/5 - Metodi analitici di riferimento per le acque destinate al consumo umano ai sensi del DL.vo 31/2001. Metodi microbiologici
- ISO_18593_2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal methods for sampling techniques from surfaces using contact plates and swabs

3 MATERIALI PER IL PRELIEVO

Il prelievo va effettuato con l'utilizzo di attrezzature sterili monouso o precedentemente sterilizzate specifiche per il tipo di campione:

- Per i prodotti solidi: posate, pinze, forbici
- Per i prodotti pastosi: spatole, cucchiai
- Per i prodotti liquidi: mestoli, siringhe, contenitori con asta di prelievo
- Prodotti in polvere: cucchiai, mestoli, sonde di vario tipo

4 MODALITA' OPERATIVE

Per effettuare il prelievo è necessario attenersi alle principali norme igieniche, quali:

- non toccare il campione con le mani o con oggetti non sterili;
- lavarsi accuratamente le mani prima di procedere con il prelievo;
- prestare attenzione a non contaminare il campione con capelli, pelucchi degli indumenti, polvere dotandosi di cuffia apposita e camice;
- non avvicinarsi troppo al campione con il viso e non parlare durante il campionamento.

Nello specifico considerare quanto segue:

ALIMENTI E TAMPONI

Quantità minime di campione

- | | |
|---|------|
| - Salmonella spp e Listeria monocytogenes | 70 g |
| - Altri parametri microbiologici | 50 g |

Nota 1: Nel caso di campionamento dei prodotti soggetti a Reg. CE 1441/2007 si dovranno prelevare 5 unità campionarie

Nota 2: 150 – 200 g è la quantità necessaria per la determinazione dei principali indicatori microbiologici

Nota 3: Predisporre sempre un'aliquota di campione per il controllo della temperatura in accettazione (in particolare per i prodotti non stabili a temperatura ambiente)

Tipo di contenitore

- Sacchetto o contenitore sterile
- Confezione integra (per alimenti in commercio)

Temperatura di conservazione e trasporto

- | | |
|---|----------------|
| - Prodotti stabili | Temp. ambiente |
| - Altri prodotti non stabili a temperatura ambiente | 1°C - 8°C |
| - Tamponi | 1°C - 4°C |

Tempo massimo di conservazione

- | | |
|---|-----------|
| - Prodotti stabili | 30 giorni |
| - Altri prodotti non stabili a temperatura ambiente | 2 giorni |

ACQUA

Quantità di campione

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| - Acque potabili (D. Lgs. N. 31/2001) | 1000 ml |
| - Acque minerali in commercio | 1000 ml |

Nota: Predisporre sempre un'aliquota di acqua per il controllo della temperatura in accettazione (in particolare per le acque potabili)

Tipo di contenitore

- Bottiglie/Contenitori sterili monouso in materiale plastico
- Bottiglie sterili in vetro Pyrex
- Confezione integra (per acque minerali in commercio)

Nota: Nel caso di acque destinate al consumo umano, che sono spesso disinfettate e contengono cloro, munirsi di contenitori sterili già pronti e dotati di tiosolfato per inibire l'azione disinfettante



Temperatura di conservazione e trasporto

- Acque potabili 1°C - 8°C
- Acque minerali in commercio Temperatura ambiente

Tempo massimo di conservazione

- Acque potabili 1°C - 8°C
- Acque minerali in commercio Temperatura ambiente

