

Laboratorio CENTRO LATTE (sede Torino)

N°accreditamento ACCREDIA 0494

N° iscrizione elenco regionale 020

Laboratorio analisi ARAP (sede Cuneo)

N°accreditamento ACCREDIA 0727

N° iscrizione elenco regionale 045



CARTA DEI SERVIZI

aggiornamento del 02/05/2017

SOMMARIO

CHI SIAMO	3
DOVE SIAMO	4
MODALITA DI PRELIEVO, QUANTITA' MINIMA E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI	5
GENERALITA'	5
LATTE ANALISI IN AUTOMATICO	5
Materiale	5
Campionamento	5
Impiego dei conservanti	5
Latte di bufala , di asina e latte pastorizzato	6
Trasporto e conservazione	6
LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI.....	6
Materiale	6
Campionamento	6
INFORMAZIONI SU PRASSI CONGELAMENTO ALIMENTI DEPERIBILI DA SOTTOPORRE AD ANALISI MICROBIOLOGICA.....	7
SUPERFICI	8
Materiale	8
Campionamento (ISO 18593:2004).....	8
Carcasse.....	9
Metodo non distruttivo con tamponi	9
Metodo non distruttivo con Sponges pre-umidificate pronte all'uso	9
Metodo distruttivo	10
ACQUA	10
Acque destinate al consumo umano	10
Campionamento:	10
Trasporto e conservazione dei campioni	11
ALIMENTI ZOOTECNICI	12
Fieni essiccati, pellets, sfarinati, granaglie varie, buccette essiccate e tutti gli alimenti secchi	12
Prelievo di fieni essiccati e foraggi prativi	12
Prelievo di pellets, sfarinati, granaglie, ecc.	12
Prelievo di foraggi verdi, silomais, insilati vari, unifeed, buccette fresche e tutti gli alimenti freschi.	12
Prelievo di foraggi verdi, unifeed, buccette e tutti gli alimenti freschi.....	12
Prelievo silomais e insilati vari.....	12
Brode, siero e melasso	13
Trasporto	13
QUANTITA' MINIMA E TEMPERATURA TRASPORTO PER ALTRE MATRICI.....	13
CONSULENZA	13
INFORMAZIONI SUL NUMERO DI UNITA' CAMPIONARIE DA FAR ANALIZZARE AL LABORATORIO IN AMBITO DI AUTOCONTROLLO	13
TEMPI DI CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E DEI DOCUMENTI	14
Campioni	14
Documenti.....	14
MODALITA' DI ACCESSO AL LABORATORIO	15
INFORMAZIONI SUL SIGNIFICATO DELL'ACCREDITAMENTO	15
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SUL RAPPORTO DI PROVA.....	15
MODIFICHE AI RAPPORTI DI PROVA.....	16
ANALISI IN SUBAPPALTO	16
TEMPI DI EVASIONE DEL CONTRATTO	16
MODALITA' DI TRASMISSIONE DEI RAPPORTI DI PROVA	16
RISERVATEZZA ED INFORMATIVA SULLA PRIVACY	17

CHI SIAMO

Il Laboratorio Centro Latte (Torino) ed il Laboratorio analisi (Cuneo) dell'Associazione Regionale del Piemonte sono da oltre 30 anni tra i più importanti laboratori del territorio piemontese nel settore lattiero caseario e non solo. Negli anni i laboratori si sono diversificati e sono cresciuti per cercare di soddisfare in modo sempre più puntuale le esigenze degli allevatori, degli operatori del settore e per garantire il consumatore finale, senza dimenticare il benessere animale. Per questo, oltre al consolidato reparto di analisi cosiddette automatiche sul latte, al reparto microbiologia degli alimenti ed alle analisi cliniche per animali da reddito, negli ultimi anni è stato implementato il settore foraggi e alimenti zootecnici che si sta confermando come importante punto di riferimento per la zootecnia regionale e non solo.

I principali settori di analisi dei laboratori sono i seguenti:

- analisi chimico-fisiche su latte con metodo automatico e con metodiche manuali di riferimento;
- analisi microbiologiche su latte e derivati con metodiche semi-automatiche, microbiologia e biologia molecolare in ambito di autocontrollo della filiera agroalimentare;
- analisi chimico-fisiche e microbiologiche sulle acque;
- analisi chimico fisiche, aflatossine e micotossine su alimenti zootecnici e foraggi.
- diagnostica clinica animali da reddito (sierologia, biologia molecolare, microbiologia).

I Laboratori sono costantemente attivi anche sul fronte della ricerca e della sperimentazione, in collaborazione con numerosi Enti e centri di ricerca, al fine di aggiornare e sviluppare le più moderne ed attendibili tecniche di analisi con l'obiettivo di fornire ai Clienti un dato certo ed imparziale garantendo un costante ed elevato standard qualitativo. Ad ulteriore garanzia di affidabilità i nostri laboratori partecipano a numerosi circuiti interlaboratorio nazionali ed internazionali per verificare metodi accreditati e non.

Il personale dei laboratori composto da agronomi, veterinari, biologi ed analisti specializzati, è costantemente aggiornato sull'esecuzione delle singole prove e partecipa periodicamente a corsi di formazione ed aggiornamento. Il servizio di raccolta giornaliero dei campioni presso i vari caseifici, sedi provinciali e recapiti dell'ARAP prevede il monitoraggio della temperatura di trasporto mediante datalogger in modo da verificare il mantenimento della catena del freddo.

DOVE SIAMO

Il Laboratorio Centro Latte dell'ARAP (sede di Torino) si trova a Torino in Via Livorno 60, presso l'Enviroment Park.

In auto:

Dalla tangenziale di Torino A55 imboccare l'uscita di Corso Regina Margherita (Autovelox fisso 70 km/h), seguire Corso Regina Margherita fino all'incrocio con Via Livorno e quindi svoltare a sinistra. Proseguire in Via Livorno fino al numero 60 (parcheeggio piano strada). Il Laboratorio è situato nella palazzina A1L (prima palazzina a destra) al primo piano.

Il Laboratorio analisi ARAP (sede di Cuneo) è situato presso la sede della Sezione Provinciale Allevatori a Madonna dell'Olmo, in Via Torre Roa, 13. 12100 Cuneo

In auto:

Da Torino: autostrada To-Sv (A6) uscita Cuneo, seguire le indicazioni uscita per l' aeroporto Levaldigi. Il laboratorio si trova all'angolo con la provinciale per Villafalletto.

Da Ventimiglia: strada statale del colle di Tenda per Cuneo; da Cuneo strada provinciale per Madonna dell'Olmo; strada provinciale direzione Centallo. Il laboratorio si trova all'angolo con la provinciale per Villafalletto.

MODALITA DI PRELIEVO, QUANTITA' MINIMA E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

GENERALITA'

Il prelievo del campione è una fase fondamentale che precede qualsiasi determinazione analitica; è necessario, quindi, realizzarla nel modo più corretto possibile affinché il materiale che perviene in laboratorio sia rappresentativo della partita di provenienza.

E' necessario operare il più possibile in condizioni di igiene e di pulizia ambientale e personale.

Ogni strumento utilizzato per il campionamento deve essere in acciaio inox. E' possibile procedere ad una disinfezione estemporanea dell'attrezzatura da utilizzare per il prelievo mediante flambatura; lo strumentario così disinfettato deve essere usato immediatamente dopo il raffreddamento (poche decine di secondi). Qualora non si disponga di bunsen, i dispositivi utilizzati per il campionamento possono essere disinfettati mediante immersione in alcool oppure mediante l'utilizzo di salviettine disinfettanti; anche in questi casi, prima di procedere con il campionamento, attendere che la superficie trattata sia asciutta.

I campioni possono pervenire in laboratorio con il relativo modulo di accompagnamento debitamente compilato oppure sono accettati direttamente dall'operatore. Per i campioni prelevati nell'ambito del "Progetto Migliorlat", le modalità di prelievo, conservazione e trasporto sono indicate dettagliatamente nel "Protocollo tecnico operativo" della Regione Piemonte e devono essere accompagnati dal modulo di accompagnamento debitamente compilato.

LATTE ANALISI IN AUTOMATICO

Materiale

- ✓ Flaconi in plastica (sterili per le analisi microbiologiche).
- ✓ Mestolo in acciaio inox.
- ✓ Materiale per sterilizzare (es. alcool).
- ✓ Frigorifero portatile a 12 volt o contenitore termico con piastre refrigeranti (da non utilizzare per il trasporto dei campioni "Progetto Migliorlat").
- ✓ Pennarello indelebile.

Campionamento

- ✓ Prelievo dal tank di raccolta:
 - qualora spento, mettere in funzione l'agitatore almeno 10 minuti prima del prelievo
 - prelevare il latte con il mestolo, versarlo immediatamente nel flacone e richiudere
 - qualora si fosse in presenza di un tank senza agitatore o in avaria, mescolare manualmente la massa latte a lungo, quindi prelevare in più punti e a varie altezze del tank. Tutti i prelievi effettuati verranno depositi in un contenitore idoneo e adeguatamente pulito (secchio o bidoncino ,etc.), e dopo ulteriore mescolamento si procederà a campionare l'aliquota per l'analisi.
- ✓ Prelievo da bidoni/secchio (singola bovina):
 - agitare moderatamente il latte nel bidone mediante il mestolo con movimenti rotatori e verticali ed in seguito, partendo dal basso del bidone, estrarre il latte e procedere come sopra
- ✓ per il latte od il siero in caldaia utilizzare il movimento impresso dalla lavorazione per assicurare l'omogeneità del campione.
- ✓ Indicare sempre con il pennarello il nome del proprietario od un numero progressivo sulla parete del flacone (non sul tappo).
- ✓ Ciascun contenitore sterile da 50 ml deve contenere almeno 40 ml di latte.
- ✓ Il campione deve essere immediatamente refrigerato e non congelato salvo specifica indicazione del laboratorio.
- ✓ Per campionamenti destinati alle analisi microbiologiche flambare il mestolo utilizzato per il prelievo e utilizzare boccettini sterili, forniti dal laboratorio.

Impiego dei conservanti

- ✓ Bronopol: da impiegarsi esclusivamente nei campioni per cui sono richiesti
 - determinazione di grasso, proteine, lattosio e urea

- conteggio delle cellule somatiche
- ricerca delle aflatossine
- ✓ Azidiol: da impiegarsi esclusivamente nei campioni per cui sono richiesti
 - determinazione di grasso, proteine, lattosio e urea
 - conteggio delle cellule somatiche
 - determinazione della carica batterica totale in automatico
 - ricerca delle aflatossine

Latte di bufala , di asina e latte pastorizzato

- ✓ Fatto salvo quanto sopra indicato per le modalità di prelievo, non può essere effettuata su questi prodotti la determinazione della carica batterica totale con apparecchiature automatiche; il metodo analitico impiegato (conta in piastra) non permette l'uso di alcun conservante.

Trasporto e conservazione

- ✓ Il trasporto dei campioni prelevati deve avvenire tramite l'utilizzo di un frigorifero portatile od un contenitore isotermico contenente piastre refrigeranti entro 24 ore dal prelievo.
- ✓ Se il prelievo è effettuato alla sera, i campioni devono essere conservati in frigorifero tra 0 °C e 4 °C per consentire una buona conservazione degli stessi.
- ✓ Per la verifica di conformità della temperatura di trasporto/conservazione dei campioni, è necessario che il campione destinato ad analisi sia accompagnato da un campione test (latte o acqua) su cui verrà effettuata la misurazione all'arrivo in Laboratorio.
- ✓ I campioni di latte senza conservante devono essere analizzati entro 24 - 36 ore se conservati a temperatura compresa tra 0°C e 4° ed entro le 24 ore se conservati ad una temperatura compresa tra 0 °C e 6 °C.
- ✓ I campioni di latte addizionati di bronopol devono essere analizzati entro 5 giorni dal prelievo.
- ✓ I campioni di latte addizionati di azidiol devono essere analizzati entro 72 ore dal prelievo per la determinazione della carica batterica totale ed entro 5 giorni dal prelievo per la determinazione di grasso, proteine, lattosio ed urea e per il conteggio delle cellule somatiche.
- ✓ Eventuali restrizioni ai punti di cui sopra dovranno essere oggetto di specifici accordi scritti tra il Laboratorio e il Cliente.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Materiale

- ✓ Sonde o coltelli in acciaio inox.
- ✓ Sacchetti sterili o idonei contenitori.
- ✓ Frigorifero portatile a 12 volt o contenitore termico con piastre refrigeranti.
- ✓ Pennarello indelebile.

Campionamento

- ✓ Per il latte (senza conservante) vedi paragrafo precedente
- ✓ Tra i formaggi con crosta si devono distinguere quelli con crosta edibile, nei quali vanno contemporaneamente campionati sia la pasta sia la crosta e quelli a crosta non edibile nei quali il campionamento va ridotto alla sola pasta. Qualora la rimozione della crosta risulti troppo complessa per il tecnico addetto al prelievo, tale operazione può essere effettuata in laboratorio.
- ✓ Effettuare il prelievo possibilmente da punti diversi della forma di formaggio o, nel caso di cagliata, prelevare la quantità necessaria da più parti della cagliata stessa .
- ✓ Per la rappresentatività del campione, prelevare almeno 100 g di prodotto.
- ✓ Qualora si intendano richiedere sia analisi batteriologiche che chimiche, prelevare due aliquote.
- ✓ Dopo il prelievo, il campione deve essere protetto da ogni rischio di contaminazione esterna richiudendolo in un sacchetto sterile monouso in materiale plastico.
- ✓ Identificare il campione con pennarello indelebile sul contenitore indicando il proprietario e la tipologia del prodotto.
- ✓ Il campione deve essere immediatamente refrigerato e non congelato salvo specifica indicazione del laboratorio.

Tabella Riepilogativa quantità e temperatura di trasporto (ISO 707:2008)

Prodotto	Temp. trasporto	Quantità minima
Latte non trattato termicamente e derivati liquidi del latte	1°- 5°C	100 ml
Latte sterilizzato trattato termicamente, UHT nei contenitori originari, non aperti	ambiente, max 30°C	100 ml
Latte sterilizzato trattato termicamente, UHT dalla linea di produzione	1°- 5°C	100 ml
Latte in polvere	ambiente, max 30°C	100 g
Burro	1°- 5°C, al buio	50 g
Formaggi freschi e non	1°- 5°C	100 g

Tabella Riepilogativa quantità formaggi

Parametri richiesti	Quantità minima di campione	Contenitore	Note
Salmonella e/o Listeria, e/o Microrganismi indicatori	100 g	Sacchetti o altri contenitori sterili	Utilizzare per il prelievo materiali sterili
Esame su 5 aliquote (Salmonella e/o Listeria)	50 g x 5	Sacchetti o altri contenitori sterili	Utilizzare per il prelievo materiali sterili
Esame su 5 aliquote Microrganismi indicatori	50 g x 5	Sacchetti o altri contenitori sterili	Utilizzare per il prelievo materiali sterili
Esame su 5 aliquote (Salmonella, Listeria e Microrganismi indicatori)	100 g x 5	Sacchetti o altri contenitori sterili	Utilizzare per il prelievo materiali sterili

INFORMAZIONI SU PRASSI CONGELAMENTO ALIMENTI DEPERIBILI DA SOTTOPORRE AD ANALISI MICROBIOLOGICA

In taluni casi (determinati giorni della settimana che imporrebbero l'allestimento o l'esecuzione di altre fasi di prova nel fine settimana o per festività) il laboratorio ha previsto di congelare i campioni deperibili da sottoporre a prove microbiologiche ad esclusione di quelli destinati alla ricerca di *Campylobacter* spp e della matrice tamponi/sponge superficie.

E' possibile che il congelamento comporti una riduzione, comunque non significativa -come verificato dal laboratorio- del numero nel caso di taluni microrganismi, in particolare di quelli appartenenti al gruppo dei gram negativi (es. *Salmonella* spp, e in generale i microrganismi appartenenti alla famiglia delle Enterobatteriaceae, coliformi ed *E.coli* compresi).

Sul rapporto di prova il laboratorio riporta il riferimento all'eventuale congelamento.

SUPERFICI

Materiali

- ✓ Sponges preumidificate
- ✓ Tamponi con terreno di trasporto
- ✓ Sacchetti sterili
- ✓ Delimitatore di area monouso o in acciaio inox, di cm 10x10.
- ✓ Frigorifero portatile a 12 volt o contenitore termico con piastre refrigeranti.
- ✓ Pennarello indelebile

Campionamento (ISO 18593:2004)

a) Superfici mediante tamponi e sponges

I metodi di campionamento e trasporto sono descritti nella norma ISO 18593:2004.

Il trasporto al laboratorio dovrebbe avvenire preferibilmente entro 4 ore ad una temperatura compresa tra 1°C e 4°C.

I campioni devono essere esaminati il prima possibile entro le 24 ore.

Parametri richiesti	Dispositivo di raccolta	Modalità di raccolta	Area da campionare
Microorganismi indicatori (tranne <i>Listeria m e Salmonella spp</i>)	Tampone con terreno liquido di trasporto. NB: verificare che il terreno di trasporto sia conforme rispetto ai sanificanti utilizzati per la disinfezione.	Delimitare l'area da campionare con una mascherina sterile monouso. La punta del tampone va prima inumidita con il liquido diluente sterile eliminando l'eccesso. Durante la strisciata il tampone va fatto ruotare in modo successivo lungo 2 direzioni tra loro perpendicolari	<u>superfici regolari</u> (es taglieri, tavoli-piani di lavoro): preferibilmente 100 cm ² o , area non definita , nel qual caso informare dettagliatamente il laboratorio in fase di accettazione del campione <u>superfici irregolari</u> (es. coltelli, tritacarne...): area non definita nel qual caso informare dettagliatamente il laboratorio in fase di accettazione del campione
	Sponges pre-umidificate NB: verificare che le sponges siano conformi rispetto ai sanificanti utilizzati per la disinfezione	Le sponges vengono estratte dal sacchetto e strofinate sull'area da campionare; rovesciare il sacchetto come un guanto e trattenerne la sponge attraverso il fondo del sacchetto che non deve toccare la sup. esterna. Strofinare la spugna facendola ruotare lungo 2 direzioni tra loro perpendicolari. Riavvolgere il sacchetto, chiudere e identificare il campione.	<u>superfici regolari</u> (es taglieri, tavoli-piani di lavoro): preferibilmente 100 cm ² o , area non definita , nel qual caso informare dettagliatamente il laboratorio in fase di accettazione del campione <u>superfici irregolari</u> (es. coltelli, tritacarne...): area non definita nel qual caso informare dettagliatamente il laboratorio in fase di accettazione del campione
<i>Listeria monocytogenes</i>	Tamponi/Sponges NB: verificare che i dispositivi utilizzati siano conformi rispetto ai sanificanti utilizzati per la disinfezione	Come sopra. Il dispositivo deve essere dedicato.	<u>Tampone</u> : preferibilmente preferibilmente 100 cm ² <u>Sponge</u> (da scegliere per ampie superfici): per un risultato significativo selezionare un' area di almeno 1 m ² . In ogni caso informare il laboratorio nel dettaglio.
<i>Salmonella spp</i>	Tamponi/Sponges NB: verificare che i dispositivi utilizzati siano conformi rispetto ai sanificanti utilizzati per la disinfezione	Come sopra. Il dispositivo deve essere dedicato.	<u>Tampone</u> : preferibilmente preferibilmente 100 cm ² <u>Sponge</u> (da scegliere per ampie superfici): per un risultato significativo selezionare un' area di almeno 1 m ² . In ogni caso informare il laboratorio nel dettaglio.

Carcasse

I metodi di campionamento e trasporto sono descritti nella norma ISO 17604:2015

Il trasporto al laboratorio dovrebbe avvenire preferibilmente entro 1 ora in contenitore termico, oppure entro 24 ore mantenendo i campioni ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

Metodo non distruttivo con tamponi

Si dovrà procedere al campionamento dei 4 siti utilizzando 2 tamponi (uno umidificato + uno secco) per ogni sito per ogni carcassa (delle 5 individuate) prima che inizi la procedura di raffreddamento.

- Aprire la confezione sterile ed estrarre il tampone per il prelievo.
- Inumidire il tampone con il diluente in dotazione.
- Strofinare il tampone umidificato sull'area di campionamento pari a 100cm² utilizzando una mascherina / delimitatore di area sterile; passarlo in verticale, in orizzontale e in diagonale per almeno 20 secondi esercitando la maggior pressione possibile.
- Ripetere l'operazione con il tampone asciutto sulla stessa area.
- Spezzare l'estremità dei tamponi e raggrupparli in una unica provetta con il diluente in dotazione .

Metodo non distruttivo con Sponges pre-umidificate pronte all'uso

Si dovrà procedere al campionamento dei 4 siti utilizzando una spugna umidificata per ogni carcassa delle 5 individuate prima che inizi la procedura di raffreddamento (vedi Allegato I, Intesa art. 8, comma 6, legge 5/6/2003 n. 131 tra Governo, Regioni e Province autonome concernenti Linee Guida relative all'applicazione Reg. (CE) n. 2073/2005). Procedere campionando dal sito meno contaminato (normalmente quello più in alto) verso quello maggiormente contaminato (quello più in basso).

- Indossare guanti sterili.
- Aprire la confezione ed estrarre la spugna per il prelievo.
- Delimitare l'area di campionamento.
- Posizionare la spugna nel punto di campionamento e strofinare 10 volte verticalmente e 10 volte orizzontalmente.

Campionare un'area di almeno 100 cm² per sito per le analisi microbiologiche, almeno 400 cm² per Salmonella spp. (come indicato al regolamento CE 2073/2005 + 1441/2007)

- Riposizionare la spugnetta nel sacchetto e richiudere accuratamente.

Analisi	Area (rif. Reg. CE 2073/2005 + 1441/2007)	Materiale
Parametri microbiologici (es. Conta microrganismi a 30°, Enterobacteriaceae, ecc.)	Almeno 100 cm ²	Sponges preumidificate o tamponi
Salmonella spp.	Almeno 400 cm ²	Sponges preumidificate o tamponi

Metodo distruttivo

Si rimanda alla norma ISO 17604:2015

ACQUA

Acque destinate al consumo umano

Una corretta metodologia di campionamento dell'acqua costituisce il presupposto indispensabile al fine di ottenere risultati analitici attendibili.

Nelle fasi di prelievo, trasporto e di analisi dei campioni di acqua occorre adottare alcune misure specifiche che comportano principalmente l'osservanza di condizioni di asepsi.

Esempio di parametri microbiologici da monitorare secondo il D.Lgs 31/02/2001

- Escherichia coli
- Enterococchi intestinali
- Conteggio delle colonie a 22°C - necessario per le acque vendute in bottiglie o contenitori
- Conteggio delle colonie a 36°C - necessario per le acque vendute in bottiglie o contenitori
- Batteri coliformi a 37 °C
- Clostridium perfringens (spore comprese) - se le acque provengono o sono influenzate da acque superficiali
- Pseudomonas aeruginosa

Campionamento:

Per l'esecuzione dell'esame microbiologico delle acque destinate al consumo umano occorre prelevare almeno 500 ml di acqua (se si richiedono meno di 5 parametri microbiologici e se l'acqua da analizzare non è destinata ad imbottigliamento, nel qual caso occorrono almeno 250 ml per parametro)

Effettuare il prelievo dei campioni con recipienti sterili. E' possibile utilizzare bottiglie monouso in materiale plastico, già sterili, disponibili in commercio.

- ✓ Per il prelievo di ACQUE CLORATE, utilizzare **bottiglie contenenti sodio tiosolfato al 10%** in ragione di 1ml/L di campione, disponibili in laboratorio.
- ✓ Per il prelievo di ACQUE NON CLORATE, utilizzare **bottiglie senza sodio tiosolfato**, disponibili in laboratorio.
- ✓ Per i prelievi da effettuare in immersione (serbatoi, pozzi, cisterne, ecc.), utilizzare bottiglie incartate prima della sterilizzazione; analogamente, anche la pinza o altro sistema idoneo per l'immersione dovranno essere incartati e sterilizzati prima dell'uso.

Al momento del prelievo i contenitori utilizzati per la raccolta dell'acqua non vanno assolutamente risciacquati, sia per evitare possibili contaminazioni, sia per non disperdere il tiosolfato eventualmente presente.

Per la raccolta del campione, se effettuata da un rubinetto, rimuovere se presenti, tubi di plastica e gomma, frangigetto. La pulizia del rubinetto è richiesta quando esso risulta visibilmente sporco; in questo caso, disinfettare la bocca del rubinetto con alcool. L'operazione di flambaggio, se effettuata in modo superficiale e fugace non esplica alcun effetto sulla eventuale contaminazione microbica presente.

- ✓ Eseguire il prelievo dopo aver fatto scorrere dal rubinetto l'acqua per 1-3 minuti, anche per rimuovere tracce del disinfettante utilizzato per la pulizia, evitando di modificare la portata del flusso durante la raccolta del campione.
- ✓ Aprire la bottiglia sterile senza toccare la parte interna del tappo che andrà a contatto con il campione, né l'interno del collo della bottiglia e provvedere all'immediata chiusura della stessa subito dopo la raccolta, avendo

cura di non riempirla completamente per consentire una efficace omogeneizzazione del campione in laboratorio al momento dell'analisi.

Il campione prelevato deve essere accompagnato da tutte le indicazioni necessarie alla sua identificazione, quali:

- la data ed eventualmente l'ora del prelievo
- il tipo di acqua (es. pozzo, acquedotto o sorgente)
- l'annotazione del punto in cui si è effettuata la raccolta
- la temperatura al momento del prelievo

Trasporto e conservazione dei campioni

Per acque destinate al consumo umano l'analisi dovrebbe iniziare lo stesso giorno del campionamento.

Procedere in ogni caso al trasporto (che deve essere effettuato nel più breve tempo possibile) in modo che la flora batterica eventualmente presente nell'acqua non subisca riduzioni od incrementi, mantenendo i campioni al riparo dalla luce e ad una temperatura compresa fra + 1°C e + 8 °C. Utilizzare perciò frigoriferi portatili o borse termiche.

In sintesi:

- ✓ Rimuovere dal rubinetto eventuali tubi di gomma o plastica, frangigetto
- ✓ Pulire la bocca del rubinetto
- ✓ Far scorrere l'acqua per alcuni minuti
- ✓ Flambare il rubinetto o utilizzare un batuffolo di cotone imbevuto di alcol e incendiato
- ✓ Far scorrere l'acqua per almeno 1 minuto
- ✓ Aprire la bottiglia sterile senza toccare la parte interna del tappo, riempirla e chiuderla immediatamente
- ✓ Identificare il campione in modo univoco
- ✓ Trasportare al laboratorio al più presto e non oltre le 24 ore dal prelievo

ALIMENTI ZOOTECNICI

Fieni essiccati, pellets, sfarinati, granaglie varie, buccette essiccate e tutti gli alimenti secchi

- ✓ Contenitore di plastica resistente, pulito e di idonea capacità (almeno 500 g di campione).
- ✓ Non refrigerare i campioni per il trasporto.

Prelievo di fieni essiccati e foraggi prativi

- ✓ Balle prismatiche e rotoballe (es. fieni, fieni silo, paglia, stocchi):
 - se si dispone di un *carotatore*, effettuare il prelievo in almeno in 5 punti differenti della balla (5 punti, 5 aliquote). Porre il tutto, fino a formare un mucchio, in un contenitore capiente o per terra (previa pulizia del pavimento). Mescolare le 5 aliquote e procedere al prelievo del campione da inviare all'analisi (minimo 500 g). Effettuare tutte le operazioni del campionamento evitando il più possibile la separazione delle vari componenti (es. steli-foglie, parti fini e parti grossolane).
 - se NON si dispone di un *carotatore*, disfare la balla e nel contempo prelevare almeno 5 aliquote dall'esterno verso l'interno per rendere il più rappresentativo possibile il campionamento. Porre le diverse aliquote, fino a formare un mucchio, in un contenitore capiente o per terra (previa pulizia del pavimento), mescolare accuratamente e procedere al prelievo del campione da inviare all'analisi (minimo 500 g). Effettuare tutte le operazioni del campionamento evitando il più possibile la separazione delle vari componenti (es. steli-foglie, parti fini e parti grossolane).
- ✓ Per quanto riguarda i foraggi secchi che si trovano in forma sciolta effettuare il prelievo nel seguente modo: distendere il foraggio su di una superficie il più ampia possibile. Prelevare una cospicua aliquota in almeno 5 punti differenti della superficie (5 punti, 5 aliquote). Porre il tutto, fino a formare un mucchio, in un contenitore capiente o per terra (previa pulizia del pavimento), mescolare le 5 aliquote e procedere al prelievo del campione da inviare all'analisi (minimo 500 g). Effettuare tutte le operazioni del campionamento evitando il più possibile la separazione delle vari componenti (es. steli-foglie, parti fini e parti grossolane).

Prelievo di pellets, sfarinati, granaglie, ecc.

- ✓ Se sono contenuti in un miscelatore procedere al prelievo del campione direttamente dalla bocchetta di uscita del macchinario.
- ✓ Se sono contenuti in bidoni o in sacchi prelevare più aliquote a diverse altezze (5, questo perché le farine più sottili tendono a depositarsi) tramite carotatore o simili, mescolare e procedere al prelievo del campione da inviare all'analisi (500 g).

Prelievo di foraggi verdi, silomais, insilati vari, unifeed, buccette fresche e tutti gli alimenti freschi.

- ✓ Contenitore resistente all'umidità (sacchetto in nylon, contenitore in plastica con chiusura ermetica) di idonea capacità (almeno 500 g di campione).
- ✓ Se possibile trasportare i campioni refrigerati.

Prelievo di foraggi verdi, unifeed, buccette e tutti gli alimenti freschi

- ✓ Procedere come descritto in precedenza in forma sciolta.
- ✓ Se i foraggi verdi sono direttamente prelevati sul prato o sul pascolo procedere al seguente modo: individuare a random almeno 5 zone dell'appezzamento. Sulle zone individuate effettuare un campionamento su una superficie compresa tra 0,1 m² - 0.5 m². Riunire le aliquote di foraggio, fino a formare un mucchio, in un contenitore capiente o per terra (previa pulizia del pavimento), mescolare le aliquote e procedere al prelievo del campione da inviare all'analisi (minimo 500 g). Effettuare tutte le operazioni del campionamento evitando il più possibile la separazione delle vari componenti (es. steli-foglie, parti fini e parti grossolane).

Prelievo silomais e insilati vari

- ✓ Insilati in **trincea** e/o **cumuli**. Porsi davanti al fronte della trincea o del cumulo appena desilato. Tracciare due ipotetiche diagonali sul fronte della trincea e procedere al prelievo delle 5 aliquote: una all'incrocio delle due diagonali (centro), e le altre quattro, una ad ogni metà della lunghezza di ogni semi diagonale (dal centro verso l'angolo della trincea). Porre le 5 aliquote in un contenitore capiente, mescolare bene e procedere al prelievo del campione da inviare all'analisi (almeno 500 g). Se disponibile utilizzare un **carotatore**.

- ✓ Insilati in **rotoballe** (fieni silo, rotoballe fasciate). Procedere come descritto al punto "Prelievo di fieni essiccati e foraggi pratici"

Brode, siero e melasso

- ✓ Per gli alimenti zootecnici liquidi o semisolidi (es. brode, siero, melasso) prelevare almeno 100 ml di campione solo dopo averlo miscelato in modo adeguato.
- ✓ Se il campione è destinato all'analisi microbiologica, il campionamento deve essere effettuato in modo tale da evitare contaminazioni esterne e quindi si consiglia di:
 - lavarsi le mani prima di effettuare il prelievo e utilizzare dei guanti per il prelievo.
 - utilizzare utensili sterili o accuratamente puliti e disinfettati.

Trasporto

- ✓ I campioni di alimenti zootecnici umidi e/o liquidi (contenuto di umidità superiore al 15% come ad esempio silomais, unifeed, brode) dopo il prelievo devono essere posti in un contenitore integro e conservati ad una temperatura compresa tra 0° e 9 °C fino al loro conferimento in laboratorio, che deve avvenire nel minor tempo possibile, per conservare nel modo migliore possibile il loro stato iniziale senza subire eventuali deterioramenti.
- ✓ I campioni di alimenti zootecnici secchi (contenuto di umidità inferiore o uguale al 15% come ad esempio fieni, mangimi e granelle) dopo il prelievo devono essere posti in un contenitore integro e conservati in ambiente asciutto a temperatura ambiente, per conservare nel modo migliore possibile il loro stato iniziale senza subire eventuali deterioramenti, fino al loro conferimento in laboratorio.

QUANTITA' MINIMA E TEMPERATURA TRASPORTO PER ALTRE MATRICI

- ✓ Fegati e tessuti per ricerca inibenti: almeno 100 g, congelati o tra 1°- 5°C
- ✓ Fegati per ricerca sierologia residui: almeno 200 g, congelati o tra 1°- 5°C
- ✓ Urine per ricerca sierologica residui: almeno 100 ml, congelate o tra 1°- 5°C
- ✓ Mangimi per OGM: almeno 1 kg, temperatura ambiente
- ✓ Calzari sovrascarpe per raccolta feci: 2 paia per gruppo, composti in pool secondo le indicazioni del PNS in vigore

Per matrici non contemplate contattare i laboratori.

CONSULENZA

I laboratori dispongono di personale competente per affiancare le aziende e i loro esperti nelle diverse fasi di applicazione di un sistema di **HACCP**:

- ✓ Stesura delle procedure di controllo
- ✓ Gestione delle Non Conformità
- ✓ Organizzazione della documentazione
- ✓ Ritiro campioni

INFORMAZIONI SUL NUMERO DI UNITA' CAMPIONARIE DA FAR ANALIZZARE AL LABORATORIO IN AMBITO DI AUTOCONTROLLO

Conformemente a quanto previsto dalla normativa europea e nazionale in materia di flessibilità nella predisposizione e applicazione di piani di autocontrollo nelle microimprese del settore lattiero caseario riassunta in linee guida pubblicate dalla Regione Piemonte, è consentito a tali soggetti la riduzione delle unità campionarie rispetto a quelle previste dal Regolamento CE 2073:2005 (ad esempio 1 u.c. anziché 5 u.c.), previa autorizzazione da parte dell'Autorità Competente.

TEMPI DI CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E DEI DOCUMENTI

Campioni

- ✓ Nell'accettare il campione, i laboratori controlleranno lo stato di conservazione dello stesso: se il campione non sarà ritenuto idoneo, i Laboratori potranno rifiutare l'analisi o effettuarla con riserva su richiesta del Cliente; in quest'ultimo caso sul rapporto di prova sarà riportato il riferimento alla riserva.
- ✓ Qualora i tempi di analisi cadano in giorni non feriali ed il metodo di prova non lo vieti i campioni potranno essere congelati; in tal caso verrà riportato sul rapporto di prova.
- ✓ Considerata la deperibilità del materiale da sottoporre a prova, il campione non sarà restituito al Cliente.
- ✓ I campioni destinati alle analisi automatiche non sono conservati dal Laboratorio.
- ✓ I campioni per microbiologia sono conservati fino al termine delle prove e non sono restituiti al Cliente.
- ✓ I campioni per le analisi chimiche sono conservati per 15 giorni oltre il termine dell'analisi e non sono restituiti al Cliente.
- ✓ I campioni di siero (sierologia clinica) sono conservati per 6 mesi oltre il termine dell'analisi e non sono restituiti al Cliente.
- ✓ Gli estratti di biologia molecolare sono conservati per 1 mese oltre il termine dell'analisi e non sono restituiti al Cliente.
- ✓ Accordi diversi sulla conservazione/restituzione del campione potranno essere concordati con il Cliente stesso.

Documenti

Tenendo conto delle prescrizioni di ACCREDIA (RT-o8) e considerando la tipologia dei prodotti sottoposti alle prove i tempi di conservazione dei documenti tecnici sono i seguenti:

Tipologia di documento	Tempi di conservazione
Rapporti di Prova (formato elettronico)	4 anni
Moduli di accompagnamento e di accettazione, liste analisi da strumento, stampe di controllo, comunicazioni campioni non conformi.	4 anni
Fogli di lavoro	4 anni
Moduli offerte	4 anni

Qualora esistessero condizioni particolari, tali da ritenere insufficienti i tempi di conservazione sopra riportati, Vi preghiamo di prendere contatto con i Laboratori.

MODALITA' DI ACCESSO AL LABORATORIO

Qualora ne facciano richiesta, ai Clienti è permesso l'accesso controllato ai locali del Laboratorio. Al momento dell'accesso il Cliente deve rilasciare i propri dati in accettazione e firmare il registro visitatori, eventualmente indossare un camice ed essere accompagnato dal personale dei Laboratori.

INFORMAZIONI SUL SIGNIFICATO DELL'ACCREDITAMENTO

I laboratori ARAP operano in conformità ai requisiti prescritti dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005. I laboratori hanno stipulato una convenzione con ACCREDIA (Ente Nazionale per l'accreditamento dei Laboratori di prova e degli Organismi di certificazione), nella quale ACCREDIA concede l'accreditamento per le prove richieste. ACCREDIA verifica ed assicura la conformità del laboratorio ai requisiti per l'accreditamento, ed autorizza il Laboratorio a citare tale conformità, nei limiti consentiti dai documenti dell'ente di accreditamento, sui rapporti di prova relativi alle prove accreditate e nella propria documentazione.

L'accreditamento è garanzia di imparzialità, indipendenza, correttezza e competenza.

ACCREDIA non si assume la responsabilità sui risultati delle prove.

I Clienti possono prendere visione della convenzione tra ACCREDIA ed il laboratorio presso gli uffici competenti della scrivente, incluse le prescrizioni contenute nei documenti ACCREDIA.

Il Marchio ACCREDIA o qualunque riferimento all'accreditamento non devono essere apposti su un campione di prova o un prodotto (o parte di esso) e non devono essere utilizzati nella documentazione concernente un prodotto o utilizzati per sottintendere la certificazione di prodotto. E' ammesso allegare la copia del rapporto di prova. Il logo ACCREDIA è protetto a termine di legge e pertanto il suo utilizzo fraudolento o doloso viene perseguito nei termini previsti dalla medesima.

Gli elenchi completi aggiornati delle prove accreditate del Laboratorio Centro Latte ARAP (n° accreditamento 0494) e del Laboratorio analisi ARAP (n° accreditamento 0727) sono consultabili sul sito web di ACCREDIA (<http://www.accredia.it> nella sezione *Banche Dati, quindi Laboratori di Prova*).

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SUL RAPPORTO DI PROVA

Per l'espressione dei risultati e dell'incertezza di misura nei metodi microbiologici quantitativi il laboratorio calcola l'incertezza come incertezza estesa U tenendo conto dello scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio e quando riportata ciò avviene in forma di intervallo di confidenza.

Per la microbiologia dell'acqua il riferimento è la norma UNI EN ISO 8199:2008 secondo la quale l'incertezza viene espressa come intervallo di fiducia.

Nel caso di metodi microbiologici accreditati applicati a matrici quali superfici e carcasse che comprendono il campionamento secondo le norme ISO 18593:2004 e ISO 17604:2015, poiché il laboratorio ha escluso l'attività del campionamento dal campo dell'accreditamento, il rapporto di prova contenente prove accreditate riporta il marchio Accredia e una tra le seguenti diciture: "campionamento a cura del Cliente" oppure "campionamento effettuato del laboratorio secondo la procedura dedicata ed esclusione dall'accreditamento dei cap 6 e 7 di ISO 18593:2004 o solo cap.10 di ISO 17604:2015".

MODIFICHE AI RAPPORTI DI PROVA

La ri-emissione di rapporti di prova è prevista in caso di correzione di errori e di inserimento di informazioni/dati omessi ma disponibili al momento dell'esecuzione delle prove (ovvero nel caso di errori commessi dal laboratorio stesso).

La ri-emissione dei Rapporti di Prova su richiesta esplicita del Cliente in caso di errori non imputabili al Laboratorio, può essere effettuata, eccezionalmente e non con carattere di ordinarietà, quando il Cliente dichiara per scritto, e sotto la propria responsabilità, degli eventuali errori/imprecisioni o dimenticanze da parte Sua verificatesi nella fase di identificazione del/dei campioni.

ANALISI IN SUBAPPALTO

Le prove gestite in subappalto sono effettuate presso laboratori accreditati ed inseriti nell'elenco dei fornitori qualificati. Il Cliente è informato del subappalto in fase di riesame del contratto.

Il Laboratorio riporta sul Rapporto di Prova il riferimento al subappalto e riporta il numero di accreditamento del laboratorio subappaltato. Il marchio Accredia non viene riportato.

Il Laboratorio si assume formalmente la responsabilità delle prove subappaltate.

TEMPI DI EVASIONE DEL CONTRATTO

Il base alla tipologia di analisi sono stati stabiliti i seguenti tempi di evasione del contratto:

Tipologia analisi	Tempi di evasione minimi e massimi ^[1]
Analisi automatiche	2 giorni
Analisi chimiche manuali	5 - 15 giorni ^[2]
Analisi microbiologiche	5 - 15 giorni ^[2]
Analisi alimenti zootecnici	5 - 15 giorni ^[2]
Analisi acqua - microbiologia	5 giorni
Analisi acqua - chimiche	10 giorni

[1] giorni lavorativi dalla presa in carico del campione per l'analisi da parte del Laboratorio.

[2] i tempi di evasione possono variare in funzione della tipologia di analisi, di eventuali esigenze di conferma del dato, ovvero in caso di eventuali analisi effettuate in subappalto

MODALITA' DI TRASMISSIONE DEI RAPPORTI DI PROVA

Tutti i Rapporti di Prova sono firmati digitalmente secondo la normativa in vigore. Qualora siano utilizzati su supporti non elettronici ne rappresentano una copia conforme.

I Rapporti di Prova sono conservati negli archivi informatici dei laboratori per un periodo di quattro anni e possono essere richiesti dal Cliente per tutto il periodo di conservazione.

I Rapporti di Prova firmati digitalmente sono files in formato p7m immutabili e visualizzabili tramite il software Di.Ke scaricabile gratuitamente dai link di seguito indicati.

Per sistema operativo Windows:

<https://www.firma.infocert.it/software/DiKe%205.3.0.exe>

Per sistema operativo Mac:

https://www.firma.infocert.it/installazione/installazione_DiKe.php

I Rapporti di Prova relativi ad analisi effettuate in ambito di piani di autocontrollo sono inviati in modo automatico dal server alle e-mail del Cliente (massimo tre indirizzi e-mail). Inoltre sono disponibili e scaricabili in un'area riservata (accesso tramite password) sul sito web dei laboratori.

I Rapporti di Prova relativi al "Progetto Migliorlat" sono inviati esclusivamente via e-mail dal personale incaricato.

Ai Clienti che ne faranno richiesta verranno comunicate le credenziali per l'accesso all'area riservata nella quale potranno visionare i Rapporti di Prova firmati digitalmente.

Decorsi i tempi indicati necessari per la disponibilità del RdP è comunque onere del Cliente, in caso di mancato ricevimento del RdP, sollecitare e/o richiedere al Laboratorio i relativi RdP

PROPRIETA' DEL DATO DI ANALISI

La proprietà del dato analitico risultante dalla analisi di laboratorio è in capo al PROPRIETARIO del campione e cioè il soggetto che consegna/invia i campioni in laboratorio compilando e sottoscrivendo il Modulo Accompagnamento Campioni e sostenendo la spesa economica relativa alla realizzazione delle analisi. Qualsiasi altro soggetto collegato in vario modo al proprietario del campione (tecnico, consulente, allevamento, azienda privata, ecc.) può richiedere informazioni sugli esiti di analisi **solo in presenza di un'autorizzazione scritta da parte del proprietario.**

RISERVATEZZA ED INFORMATIVA SULLA PRIVACY

Il Cliente con l'accettazione dell'offerta dichiara di conoscere sia le finalità del trattamento, che i propri diritti di protezione, accesso, aggiornamento e cancellazione dei dati e di prestare espressamente il proprio consenso a trattamento, comunicazione, trasmissione e diffusione dei propri dati personali ai sensi del Codice in Materia di Protezione dei dati personali D.lgs 30 giugno 2003 n° 196.

Tutti dati che le parti si scambiano, devono essere considerate riservate e non divulgabili a soggetti terzi, salvo casi particolari in cui sia espressamente previsto come obbligo di legge.

La Direzione del laboratorio garantisce, che il personale mantenga nei confronti di qualsiasi persona non autorizzata, la riservatezza di tutte le informazioni di cui viene a conoscenza durante lo svolgimento delle proprie mansioni.