

**MICROBIOLOGIA/PCR AUTOCONTROLLO FILIERA ALIMENTI**

**Proprietario:** \_\_\_\_\_ **Indirizzo:** \_\_\_\_\_ **CAP:** \_\_\_\_\_

**Comune:** \_\_\_\_\_ **Prov. ( ) P.I.** \_\_\_\_\_ **C.F.** \_\_\_\_\_ **Cod. ASL:** \_\_\_\_\_

**Cell.:** \_\_\_\_\_ ; **e-mail:** \_\_\_\_\_ ; **PEC:** \_\_\_\_\_

**Fatturatore a** (se diverso da proprietario): \_\_\_\_\_ **Indirizzo:** \_\_\_\_\_

**CAP:** \_\_\_\_\_ **Comune:** \_\_\_\_\_ **Prov. ( ) P.I.** \_\_\_\_\_ **C.F.** \_\_\_\_\_

**CODICE UNIVOCO** \_\_\_\_\_ **Tecnico inviante:** \_\_\_\_\_ **e-mail (tecnico):** \_\_\_\_\_

Serie	Matrice(1)	Specie (ove applicabile)	N° Campioni	ID Campione	Data campionamento	Lotto di Produzione e/o Data di Scadenza	Area campionata (2)	Codice autorizzazione e Cliente
A								
B								
C								
D								
E								

(1) Per matrici latte e formaggio specificare se latte crudo, pastorizzato o termizzato

(2) Nel caso di campionamenti relativi a superfici /carcasse indicare l'area campionata (es. 10x10 cm ovvero 100 cm<sup>2</sup> o «non definita» in caso di superfici irregolari)

**ANALISI RICHIESTE**

Serie	Cod SW	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	130	Batteri anaerobi solfito riduttori (conta) forme vegetative	ISO 15213-1:2023	no
	805	Batteri anaerobi solfito riduttori (conta) spore	ISO 15213-1:2023	no
	8420	Clostridi solfito riduttori (conta) forme vegetative	ISO 15213-1:2023	no
	8421	Clostridi solfito riduttori (conta) spore	ISO 15213-1:2023	no
	131	Bacillus cereus presunto a 30° C (conta)	UNI EN ISO 7932:2020	no
	133	Brochothrix thermosphacta (conta) *	ISO 13722:2017	no
	154	Lattobacilli (conta) *	Metodo interno MI_MA_25 Rev 0	no
	571	Carica microbica caratteristica a 37°C*	ISO 7889:2003/IDF 117:2003	no
	339	Batteri coliformi (conta)	AFNOR:3M-01/2-09/89A	no
	144	Campylobacter spp (ricerca)	ISO 10272-1:2017 Amd 1 2023	no
	148	Enterobacteriacee (conta)	AFNOR :3M-01/6-09/97	no
	2541	Enterotossine stafilococciche / ELFA	UNI EN ISO 19020:2017	no
	152	Escherichia coli beta glucuronidasi positiva (conta)	ISO 16649-2:2001	no
	232	Escherichia coli produttori tossine Shiga (STEC) (tecnica PCR)	ISO/TS 13136:2012 (escluso cap.9.5) PCR	no
	151	Escherichia coli O157 (incluso H7)	AFNOR BIO 12/25-05/09	no
	9638	Sostanze inibenti (Delvotest T in ampolla)	AFNOR DSM 28/02-02/12	no
	3673	Inibenti (test rapido COW SIDE II)*	Metodo interno MI_MA_37 rev 0	no
	1185	Inibenti (test rapido 4sensor)*	Metodo interno MI_MA_01 rev 1	no
	1521	Inibenti (test rapido Charm QUAD1)*	Metodo interno MI_MA_02 rev 0	no
	5038	Inibenti (test rapido TriSensor)*	Metodo interno MI_MA_01 rev R1	no
	157	Listeria monocytogenes (conta)	ISO 11290-2:2017	no
	1259	Listeria spp (conta)	ISO 11290-2:2017	no
	336	Listeria monocytogenes (ricerca)	AFNOR BIO 12/27-02/10 (ELFA)	no
	7900	Listeria monocytogenes (ricerca)	AFNOR UNI 03/08-11/13 (PCR)	no

Serie	Cod SW	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	762	Lieviti (conta)	ISO 21527-1:2008 (Aw > 0,95)	no
	761	Muffe (conta)	ISO 21527-1:2008 (Aw > 0,95)	no
	162	Microrganismi a 30 °C (conta)	UNI EN ISO 4833-1:2022	no
	337	Salmonella spp. (ricerca)	ISO 6579-1:2017	no
	7901	Salmonella spp (ricerca)	AFNOR UNI 03/07-11/13 (PCR)	no
	495	Salmonella spp. (ricerca)	AFNOR BIO 12/32-10/11	no
	233	Salmonella spp (ricerca)	AFNOR ABI 29/02-09/10 (PCR)	no
	169	Stafilococchi coagulasi positivi (S.aureus ed altre specie) (conta a 37°C)	UNI EN ISO 6888-2:2023	no
	168	Sporigeni anaerobi (conta MPN)*	Metodo interno MI_MA26 rev 0	no
	5765	Pseudomonas spp presunta (conta)	AFNOR BKR 23/09-05/15A (carne)	no
	5764	Pseudomonas spp (conta)	AFNOR BKR 23/09-05/15B (latte)	no
	164	Residui di antibiotici (Premi-test)*	AFNOR RBP 31/02-04/11	no
<b>PER INFORMAZIONI SU ANALISI NON IN ELENCO CONTATTARE IL LABORATORIO</b>				
Per tamponi e sponges superfici: ISO 18593 +metodo ove non previsto dal campo di applicazione				
Per tamponi e sponges carcasse: ISO 17604 + metodo ove non previsto dal campo di applicazione				

Sub: prova effettuata in subappalto  
\*: prova non accreditata Accredia

sede
CARMAGNOLA
ROSSIGLIONE
SANTHIA
TORINO

**SPAZIO RISERVATO SEDE PERIFERICA ARAP**

Temperatura al ricevimento: .....°

**Il Cliente accetta i metodi analitici del Laboratorio Analisi ARAP** e di averne preso visione attraverso l'elenco prove Accredia e l'elenco analisi disponibili sul sito web, attraverso un contratto quadro ove presente, e sottoscrivendo il modulo accompagnamento campioni anche se in revisione superata. Modalità di prelievo e conservazione dei campioni sono descritte nella Carta dei Servizi a disposizione del Cliente. Nell'accettare i campioni, il Laboratorio ne controllerà le condizioni e se non saranno ritenuti idonei, il Laboratorio potrà rifiutare l'analisi o effettuarla riportando il riferimento agli scostamenti riscontrati sul rapporto di prova. Qualora i tempi di analisi cadano in giorni non feriali e il metodo di prova lo consenta, i campioni potranno essere congelati. Non si comunicano esiti telefonicamente.

**Il Cliente autorizza l'esecuzione delle prove in subappalto** (vedi carta dei servizi). Il Laboratorio si assume la responsabilità per le prove effettuate in subappalto.

**Il Cliente accetta i tempi di evasione del contratto** : per quanto riguarda le tempistiche di analisi, la comunicazione del dato, l'invio e/o la disponibilità del Rapporto di Prova si fa riferimento alle condizioni dettagliate nella Carta dei Servizi (<https://www.arapiemonte.it/carta-dei-servizi/>) ai paragrafi TEMPI DI EVASIONE DEL CONTRATTO e RAPPORTI DI PROVA della quale il Cliente dichiara di aver preso visione e di accettarne le specifiche.

Ai sensi dell'art. 13 del Reg. (UE) 2016/679 (di seguito, Regolamento) i dati personali che la riguardano saranno trattati da A.R.A. Piemonte (di seguito, l'Associazione), in qualità di Titolare del trattamento dei dati personali, per l'erogazione dei servizi contrattualmente richiesti. Tutti i dati sono raccolti presso l'Associazione. In caso di cessazione del contratto per qualsiasi causa avvenuta, i Suoi dati saranno cancellati, fatti salvi gli adempimenti di legge scaturenti dal contratto medesimo. In relazione ai dati conferiti Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 15 e ss. del Regolamento e quindi: l'accesso ai dati che la riguardano, la loro cancellazione, la rettifica dei dati inesatti, l'integrazione dei dati incompleti, la limitazione del trattamento nonché l'opposizione al trattamento nelle ipotesi previste dal Regolamento. Ha il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente. Per esercitare tali diritti potrà rivolgersi all'indirizzo email del Titolare del trattamento: [privacy@arapiemonte.it](mailto:privacy@arapiemonte.it).

NOME E COGNOME DEL RICHIEDENTE: \_\_\_\_\_

FIRMA LEGGIBILE \_\_\_\_\_