

### 1. Documentazione da allegare ai campioni

Per il rispetto delle tempistiche analitiche è indispensabile che i campioni siano accompagnati da opportuna modulistica, utilizzando MD-12C allegato al preventivo oppure altra documentazione che contenga almeno le seguenti informazioni:

- Denominazione univoca del campione (così come comparirà nel RdP) e qualsiasi altra informazione importante per l'esatta identificazione dei campioni per il cliente;
- Luogo, data ed ora di prelievo;
- Riferimento al numero di preventivo;
- Data di consegna alla nostra sede;
- Referente del cliente con firma.

### 2. Consegna, imballaggio e quantitativi per l'analisi dei campioni

Il Cliente può consegnare i campioni negli orari di apertura delle nostre sedi (verificabili nel nostro sito internet). *Sarà premura del Cliente rispettare le corrette condizioni di campionamento, di trasporto e di conservazione del campione fino alla presa in consegna da parte del laboratorio. Il campione deve essere consegnato al laboratorio all'interno di un contenitore con chiusura ermetica. Il laboratorio è disponibile a fornire tutte le informazioni necessarie per la corretta esecuzione del campionamento e le corrette modalità di trasporto dei campioni.* Si ritiene che il cliente sia correttamente informato al fine di consegnare campioni che rispettino i requisiti relativi a contenitori, volumi, holding time (cfr. tab. A) e, all'atto della consegna, si considera che il cliente confermi la prosecuzione delle analisi, nonostante il campione sia giudicato come non conforme. Il cliente deve informare il laboratorio su tutti i rischi inerenti al materiale da sottoporre ad analisi identificando i pericoli ad esso connessi e segnalando la corretta modalità di manipolazione dei campioni.

### 3. Campionamento a cura del cliente

Se il campionamento viene effettuato dal Cliente non potrà essere addebitata alcuna responsabilità al Laboratorio relativamente alle attività di imballaggio, trasporto e consegna del campione. Il campione deve essere trasportato in modo tale da non subire alcuna alterazione tale da inficiare il risultato analitico (es. variazioni di temperatura, agenti atmosferici, chimici ecc.). Nella tabella A sono riportate le informazioni relative ai quantitativi minimi, ai contenitori ed agli holding time critici, informazioni aggiuntive possono essere richieste al laboratorio. L'analisi condotta dal Laboratorio sarà pertanto condotta con esclusivo riferimento alle condizioni del campione rilevate al momento della consegna.

Qualora il campionamento sia effettuato direttamente dal Cliente e consegnato/recapitato al Laboratorio, il Cliente medesimo riterrà il campione significativo al fine dei risultati analitici. Su specifica richiesta del Cliente, il Laboratorio è disponibile a fornire il materiale e le procedure necessarie per effettuare il campionamento.

In generale, il prelievo di campioni deve essere effettuato in condizioni tali da evitare qualsiasi tipo di contaminazione e per le analisi microbiologiche deve essere effettuato operando il più vicino possibile all'asepsi.

#### a) Indicazioni specifiche per il campionamento di acque destinate al consumo umano:

- per analisi chimiche il campionamento deve essere effettuato in contenitori puliti e risciacquati con lo stesso tipo di acqua da prelevare, adottando la tecnica del riempimento lento.
- Per analisi microbiologiche il campionamento deve essere effettuato in contenitori di vetro o di plastica, puliti e sterilizzati, provvisti di tappo a vite autoclavabile. Le bottiglie andranno aperte solo al momento del prelievo, riempite velocemente senza toccare la parte interna del tappo o collo, senza risciacquo e mai completamente, per consentire un'efficace omogeneizzazione del campione. Se l'acqua contiene tracce di cloro, occorre utilizzare bottiglie contenenti tiosolfato di sodio, aggiunto prima della sterilizzazione. È possibile anche utilizzare le bottiglie LP acquistate e pronte all'uso, predosate con sodio tiosolfato 20mg/l conformi alla ISO 19458.
- L'operatore deve attenersi alle elementari norme igieniche. Occorre verificare che il sito di campionamento sia pulito e, nel caso di rubinetto, che sia esente da filtri, guarnizioni o altre parti non termoresistenti. Si fa scorrere l'acqua assicurandosi che sia solo acqua fredda, quindi si preleva per l'analisi chimica. Poi si interrompe il getto, si sterilizza mediante flambatore e si riempiono i contenitori per l'analisi batteriologica. Assicurarsi che i campioni vengano prelevati in modo aseptico utilizzando mani pulite o guanti sterili con protezione del campione da aria derive e schizzi.

#### b) Indicazioni specifiche per il campionamento di acque di piscina:

- Il campione può essere prelevato in qualsiasi punto della vasca (il campione deve essere prelevato in un punto distale dal punto di immissione dell'acqua dove il disinfettante residuo si presuppone sia stabile. Il campionamento deve essere fatto a -10/-30 cm dal "pelo" dell'acqua) utilizzando bottiglie sterili dentro e fuori, in alternativa se si utilizzano contenitori già sterilizzati e contenenti tiosolfato acquistate così pronte dal fornitore si procede alla disinfezione in situ della superficie esterna della bottiglia e si utilizzano guanti sterili o mani ben pulite e disinfettate.
- Per i parametri microbiologici, la bottiglia deve essere introdotta orizzontalmente affinché il tiosolfato in essa contenuto non venga disperso; poi riportare quest'ultima in posizione verticale fino a quando si è raccolto un

volume di acqua sufficiente, procedere quindi a chiusura ermetica

- c) Indicazioni specifiche per il campionamento di acque di scarico:
- Nel caso di tubazioni o condotte chiuse si procede come segue: utilizzare un contenitore pulito, far scorrere l'acqua per alcuni minuti (1-3 minuti), riempire e richiudere la bottiglia.
  - Nel caso di pozzetti o serbatoi a cielo aperto si procede come segue: utilizzare un contenitore pulito, se la profondità non è raggiungibile direttamente dall'operatore utilizzare un contenitore capiente per il prelievo, ispezionare visivamente e odorare le bottiglie ed il contenitore destinati al prelievo al fine di scartare i contenitori sporchi o maleodoranti, prelevare il liquido a metà altezza immergendo il contenitore eventualmente legato ad una corda; prelevare dal contenitore il quantitativo di acqua necessario e trasferirlo nella bottiglia, richiudere la bottiglia.
  - Per i parametri microbiologici, utilizzare un contenitore sterile, non riempito fino all'orlo. Per il campionamento da rubinetti, procedere alla disinfezione del rubinetto (con alcool o flambatore).

**Tab. A:** tabella riassuntiva dei contenitori, quantitativi minimi, holding time per i principali pacchetti analitici.

| Tipo di campione  | Tipologia analisi  | Quantitativo minimo e contenitore   | Holding time critici liv. 1 (senza stabilizzazione del campione)                | Holding time critici liv. 2 (senza stabilizzazione del campione) < 24H  | Holding time critici liv. 3 (senza stabilizzazione del campione) < 48H   | Holding time critici liv. 4 (senza stabilizzazione del campione) altri |
|-------------------|--|---|---|---|--|--|
| Acque potabili    | Analisi completa (metalli, solventi, idrocarburi, parametri inorganici - senza diossine-)  | 2,5 litri - se possibile prelevare n. 2 vials da 40 ml riempite fino al collo | analisi in sito: temperatura. <6H: odore, pH con metodo APAT.                   | colore, sapore, pH, conducibilità, residuo fisso a 180°C, torbidità, Cromo VI, Calcio, Cianuri, Azoto (ammoniacale, nitrico), ammoniaca, tensioattivi totali, COD, cloro attivo libero.   | nitriti, nitriti, antiparassitari, composti alifatici alogenati, composti organici aromatici, IPA.   | <96H: idrocarburi (C12-40)   |
| Acque sotterranee | Analisi completa (metalli, solventi, idrocarburi, parametri inorganici - senza diossine-)  | 2,5 litri - se possibile prelevare n. 2 vials da 40 ml riempite fino al collo | analisi in sito: temperatura, potenziale redox. <6H: odore; pH con metodo APAT. | colore, sapore, pH, conducibilità, residuo fisso a 180°C, torbidità, Cromo VI, Calcio, Azoto (totale, ammoniacale, nitrico, nitroso), ammoniaca, anidride carbonica, tensioattivi totali, COD, acidità, alcalinità, solidi totali disciolti, ossidabilità, cloro attivo libero, fosfati, BOD5, fenoli e clorofenoli, TOC. | nitriti, nitriti, solfuri, antiparassitari/fitofarmaci/pesticidi, composti alifatici alogenati, composti organici aromatici, clorobenzeni, aldeidi, IPA. | <96H: idrocarburi come n-esano   |
| Acque di scarico  | Analisi completa (metalli, solventi, idrocarburi, parametri inorganici - senza diossine-)  | 2,5 litri - se possibile prelevare n. 2 vials da 40 ml riempite fino al collo | analisi in sito: temperatura, potenziale redox. <6H: odore; pH con metodo APAT. | colore, pH, conducibilità, residuo fisso a 105 e 600°C, solidi sedimentabili e disciolti, Cromo VI, Calcio, Azoto (totale, ammoniacale, nitrico, nitroso), ammoniaca, cloro attivo libero, solfiti, cianuri, BOD5, COD, TOC, tensioattivi, fenoli e clorofenoli.  | nitriti, nitriti, solfuri, antiparassitari/fitofarmaci/pesticidi, composti alifatici alogenati, composti organici aromatici, clorobenzeni, aldeidi, IPA. | <96H: idrocarburi (C12-40)   |
| Acque             | Analisi completa con diossine  | 6,5 litri   | v. righe specifiche per matrice   | v. righe specifiche per matrice   | v. righe specifiche per matrice  | v. righe specifiche per matrice  |
| Acque             | Analisi microbiologica (cbt, coliformi, e.coli, muffe/lieviti, stafilococchi, clostridium) | 2 litri - bottiglia sterile   | <12H: cbt, pseudomonas. <18H: altri parametri micro                             |   |  |  |

**MD-26 rev. 13 del 30.06.2023**
**“Informativa al cliente”**

| Tipo di campione                 | Tipologia analisi                               | Quantitativo minimo e contenitore   | Holding time critici liv. 1 (senza stabilizzazione del campione) | Holding time critici liv. 2 (senza stabilizzazione del campione) < 24H  | Holding time critici liv. 3 (senza stabilizzazione del campione) <48H | Holding time critici liv. 4 (senza stabilizzazione del campione) altri |
|----------------------------------|---|---|--|---|---|--|
| Acque                            | Analisi microbiologica (salmonella, legionella) | 1 litro per parametro - bottiglia sterile   |  | legionella, salmonella  |   |  |
| Acque                            | Saggio di tossicità acuta con Daphnia Magna     | 500 ml  |  | Daphnia se campione non congelato   |   |  |
| Acque di piscina                 | analisi chimiche                                | 500 ml - bottiglia vetro o PET  | analisi in sito: temperatura. <6H: pH con metodo APAT.           | colore, pH, conducibilità, torbidità, cloro attivo libero.  | nitrati, sostanze organiche.  |  |
| Acque di piscina                 | analisi microbiologiche                         | 1 litro - bottiglia sterile con tiosolfato  | <12H: cbt, pseudomonas. <18H: altri parametri micro              |   |   |  |
| Superfici                        | analisi microbiologiche                         | tampone / piastra a contatto / spugna   |  | tutti i parametri   |   |  |
| Superfici di carcasse            | analisi microbiologiche                         | tampone   |  | tutti i parametri   |   |  |
| Alimenti uso umano e zootecnico  | analisi chimiche                                | contenitore originale - 250g in contenitore (vetro scuro per analisi microinquinanti)                   |  |   |   |  |
| Alimenti uso umano e zootecnico  | analisi microbiologiche                         | contenitore originale - 250g in contenitore sterile   |  |   |   |  |
| Latte qualità                    | pacchetto specifico latte qualità               | 1 contenitore in plastica con conservante (40 ml) + 1 contenitore in plastica senza conservante (40 ml) |  |   | tutti i parametri senza conservante                                   |  |
| Terreni, Suoli                   | Analisi completa                                | 1 kg  |  | residuo secco, TOC, sostanza organica, conducibilità, cianuri, cromo VI, oli e grassi animali e vegetali, oli minerali. | amianto (fibre libere), fitofarmaci, IPA.                             | <96H: idrocarburi C<12   |
| Fanghi                           | analisi Tal Quale                               | 1 Kg per analisi chimiche + 1 kg per analisi microbiologiche  |  | residuo secco, TOC, cromo VI, oli e grassi animali e vegetali, oli minerali, PCB, tensioattivi totali.                  | pesticidi   |  |
| Fanghi                           | analisi Test di Cessione                        | 1 Kg  |  | conducibilità, idrocarburi totali, tensioattivi, composti organici azotati  | pesticidi clorurati, pesticidi fosforati, composti aromatici,         |  |
| Rifiuti solidi, liquidi, fangosi | Analisi su Tal Quale senza IRDP                 | 10 kg   |  | residuo secco, ceneri, umidità, pH, peso specifico, calcio, Cromo VI, azoto ammoniacale,                                | nitrati, pesticidi clorurati e fosforati totali,                      | <96H: idrocarburi (C12-40)   |

MD-26 rev. 13 del 30.06.2023

**“Informativa al cliente”**

| Tipo di campione                 | Tipologia analisi                   | Quantitativo minimo e contenitore | Holding time critici liv. 1 (senza stabilizzazione del campione) | Holding time critici liv. 2 (senza stabilizzazione del campione) < 24H  | Holding time critici liv. 3 (senza stabilizzazione del campione) <48H                   | Holding time critici liv. 4 (senza stabilizzazione del campione) altri |
|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|--|---|---|--|
|                                  |                                     |                                   |  | cianuri, oli e grassi animali e vegetali, oli minerali, PCB, TOC.   | aldeidi totali alifatiche, IPA,   |  |
| Rifiuti solidi, liquidi, fangosi | Analisi su Test di Cessione         | 10 kg                             |  | pH, conducibilità, solidi disciolti, alcalinità, Cromo VI, Calcio, Azoto (ammoniacale, nitrico), ammoniaca, cianuri, BOD5, COD, sostanze oleose totali, idrocarburi totali, oli e grassi animali e vegetali, tensioattivi, DOC, fenoli e clorofenoli. | nitriti, nitriti, pesticidi, composti alifatici alogenati, composti organici aromatici. | <96H: idrocarburi (C12-40)   |
| Rifiuti                          | Analisi merceologica in laboratorio | 10 kg                             |  | analisi merceologica  |   |  |
| Rifiuti e compost                | Analisi IRDP                        | 30 litri                          |  | IRDP  |   |  |
| Amianto                          | Analisi su campioni massivi         | 50 g                              |  |   |   |  |

**4. Conservazione dei campioni prima delle analisi**

La conservazione dei campioni prima delle prove viene effettuata osservando le seguenti regole generali:

- Acque:
  - o Per tutti i campioni di acqua per analisi microbiologiche trasportati per periodi superiori alle 8 h è necessario monitorare e registrare la temperatura.
  - o Acque destinate al consumo umano: conservazione a temperatura di  $5 \pm 3^{\circ}\text{C}$  fino ad un massimo di 24 ore. Per analisi pH entro massimo 6 ore. Per i campioni destinati a prove microbiologiche il tempo di conservazione suggerito è di 12 ore (per Microrganismi vitali a  $22^{\circ}\text{C}$ - $36^{\circ}\text{C}$ , Pseudomonas) di 18 ore (per Escherichia coli, Enterococchi, Clostridium p., Salmonella, Enterobacteriaceae) di 24 ore (per Legionella).
  - o Acque calde: (si intendono quelle prelevate ad una temperatura superiore ai  $10^{\circ}\text{C}$  comprese le acque termali) è ammesso un rialzo della temperatura di accettazione ma con valore inferiore alla temperatura di campionamento.
- Prodotti per l'alimentazione umana (escluse acque potabili):
  - o Prodotti stabili a temperatura ambiente (es. prod. da forno secchi, conserve, prodotti stabilizzati, etc.) conservazione a temp. tra  $18^{\circ}\text{C}$  e  $27^{\circ}\text{C}$ ;
  - o Prodotti microbiologicamente deteriorabili (es. formaggi, salumi, paste fresche farcite, carni, cotti da consumarsi freddi, prodotti alimentari sfusi, prodotti d'uovo, etc.) conservazione a temperatura di  $1 - 4^{\circ}\text{C}$  per un massimo di 24 ore, oppure congelati. Per analisi microinquinanti: conservazione  $0-6^{\circ}\text{C}$ , al buio, preferibilmente in contenitori di vetro;
  - o Latte crudo e pastorizzato conservazione temperatura di  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$  per un massimo di 48 ore;
  - o Il latte crudo destinato alle prove "latte qualità" deve essere processato entro 48 ore dal campionamento, per campioni non addizionati di batteriostatico ed entro 72 ore per campioni addizionati di batteriostatico.
  - o Prodotti surgelati o congelati (es. gelati, prodotti di terza gamma, etc.): conservazione a temperatura inferiore a  $-15^{\circ}\text{C}$  per un massimo di 24 ore.
  - o Prodotti solidi, semisolidi, liquidi, non deperibili, per analisi microinquinanti:  $0-10^{\circ}\text{C}$ , al buio, preferibilmente contenitori in vetro;
- Alimenti ad uso zootecnico:
  - o Alimenti per zootecnia: conservazione a temperatura ambiente, per un massimo di 5 giorni; per analisi microinquinanti:  $0-10^{\circ}\text{C}$ , al buio, preferibilmente contenitori in vetro;
  - o Alimenti per zootecnia deperibili (mangimi di origine animale o composti di prodotti di origine animale):

conservazione a temperatura 1-4°C oppure congelati, per un massimo di 24 ore; per analisi microinquinanti: 0-6°C, al buio, preferibilmente contenitori in vetro;

- Terreni: Conservazione a temperatura ambiente, per un massimo di 5 giorni; nel caso della determinazione di idrocarburi, per i campioni conservazione al buio a temperatura di  $5 \pm 3^\circ\text{C}$  per un tempo massimo di 7 giorni (rif. ISO 16703); per analisi microinquinanti: 0-10°C, al buio, preferibilmente contenitori in vetro;
- Rifiuti: Per l'analisi di metalli conservazione a temperatura ambiente; per determinazione dei parametri organici, anioni, Hg, pH conducibilità conservazione a temperatura di  $5 \pm 3^\circ\text{C}$  trasmessi al laboratorio entro le 24 h dal campionamento (rif. UNI 10802); per analisi microinquinanti: 0-10°C, al buio, preferibilmente contenitori in vetro;
- Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi di natura inorganica: conservazione a temperatura ambiente, per un massimo di 5 giorni; concimi, ammendanti e correttivi di natura organica: conservazione a temperatura di  $0/+ 4^\circ\text{C}$ , per un massimo di 48 ore; per analisi microinquinanti: 0-10°C, al buio, preferibilmente contenitori in vetro;
- Supporti campionamenti aria ed emissioni: Conservazione a temperatura ambiente, trasmessi al laboratorio entro le 24 h dal campionamento; per analisi microinquinanti: 0-10°C, al buio, preferibilmente contenitori in vetro;
- Campioni di superficie prelevati nelle imprese alimentari e ambienti a contaminazioni controllata:
  - o piastre a contatto: conservazione a temperatura compresa tra 1 e 8°C per un massimo di 24 ore;
  - o tamponi, spugne e piastre aria (per campionamento microbiologico passivo), piastre per campionamento microbiologico attivo: conservazione a temperatura compresa tra 1 e 8°C, per un massimo di 24 ore;
- Tamponi da carcasse per parametri diversi da Campylobacter: conservazione a temperatura compresa tra 1 e 8°C e analizzarli il più rapidamente possibile (in caso di analisi differita, conservare il campione entro  $3 \pm 2^\circ\text{C}$  ed analizzare entro 24 ore). Per Campylobacter: conservazione a temperatura compresa tra 1 e 8°C per un massimo di 24 ore

#### 5. Consegna dei risultati

I tempi di consegna sono riportati nel preventivo e si intendono dal momento della presa in carico del campione da parte del gruppo Lifeanalytics (ritiro, consegna a nostro punto di accettazione). L'inizio analisi avviene nel rispetto degli holding time previsti dai metodi analitici e la conservazione nelle corrette condizioni è di responsabilità di Lifeanalytics dal momento della presa in carico del campione.

Lifeanalytics non è responsabile di eventuali ritardi o inadempienze nella consegna dei campioni imputabili a poste e/o corrieri e non effettua operazioni di controllo sull'operato degli stessi.

In caso di urgenza o esigenze particolari, i tempi delle prove devono essere concordati con la sede che effettua le analisi.

Su specifica richiesta del cliente, i Rapporti di Prova possono essere inviati in Anteprema. A meno di richieste specifiche si procederà all'invio del RdP definitivo dopo 5 giorni.

L'invio dei RdP avviene a mezzo mail e/o pec firmato digitalmente.

#### 6. Responsabilità dei Risultati

I risultati forniti dal Laboratorio sono emessi sulla base di informazioni, documenti e/o campioni forniti dal Cliente, o per suo conto, e, pertanto, il laboratorio non è responsabile per eventuali risultati inesatti dovuti a informazioni incomplete o errate fornite dal Cliente o da soggetti a lui collegati. Il Laboratorio non è responsabile di ritardi o mancata esecuzione del servizio richiesto nel caso in cui il Cliente non abbia ottemperato ai propri obblighi.

Lifeanalytics è disponibile a fornire, su specifica richiesta del Cliente, informazioni relative al campionamento ed al trasporto dei campioni fornendo copia non controllata della specifica procedura e della modulistica per la registrazione. Il laboratorio potrà anche fornire, su specifica richiesta del Cliente, contenitori idonei (ad es.: contenitori sterili, vials, tamponi, ecc) al fine di evitare contaminazioni esterne che possano influenzare i risultati di prova. Tanto premesso, Lifeanalytics è sin d'ora liberata da qualsivoglia responsabilità qualora il Cliente non osservi le indicazioni/informazioni/suggerimenti fornite dal Laboratorio e pertanto declina la responsabilità dai risultati che possono essere stati influenzati dalle condizioni non idonee nelle fasi in cui la responsabilità è del cliente. *Quando il cliente richiede che un oggetto sia sottoposto a prova pur riconoscendo la presenza di uno scostamento dalle condizioni specificate, il laboratorio inserirà nel rapporto di prova una dichiarazione in cui declina la responsabilità e indica quali siano i risultati che possono essere influenzati dallo scostamento*

##### 6.1 Risultati a seguito di subappalto di prove ad altri laboratori esterni al gruppo Lifeanalytics

In caso di subappalto, il Laboratorio è responsabile verso il Cliente per il lavoro subappaltato, eccetto il caso in cui il Cliente o l'autorità in ambito legislativo, specifichi quale ente subappaltato debba essere impiegato. Sui documenti inviati al cliente, il laboratorio identifica le prove subappaltate in modo chiaro ed univoco.

##### 6.2 Dichiarazioni di conformità/non conformità, opinioni ed interpretazioni

Il laboratorio, di prassi, emette dichiarazioni di conformità/non conformità, ove applicabili, per le prove sottoposte ad accreditamento.

Nel caso il cliente ne faccia espressamente richiesta, oppure una dichiarazione di conformità sia opportuna in base allo scopo per cui viene richiesto il servizio analitico (p.e. rifiuti destinati al recupero/ rifiuti destinati al conferimento in discarica) il laboratorio esprime giudizi di conformità/non conformità in riferimento a requisiti, specifiche o limiti di specifica sulla base di tali presupposti:

- ✓ il laboratorio si attiene alle modalità cogenti previste
- ✓ qualora i riferimenti cogenti rimandino a metodi per i quali il tenore di incertezza sia stabilito o noto in base ai criteri prescrittivi dei metodi di prova da utilizzare, il laboratorio esprime il giudizio di conformità senza tener conto dell'incertezza di misura

Nel caso di richieste specifiche di dichiarazioni, il Cliente è tenuto ad informare preventivamente il laboratorio.

### 7. Conservazione dei campioni e delle registrazioni

I campioni ed i controcampioni presso il laboratorio vengono conservati per giorni 10 dalla data di emissione del Rapporto di prova; ad eccezione dei campioni di "latte qualità" che vengono eliminati alla data di emissione del Rapporto di prova. Previo accordo con il cliente il campione può essere smaltito o restituito.

Le registrazioni delle prove effettuate (Rapporti di prova e Relazioni di analisi) vengono conservate per 4 anni.

### 8. Riservatezza dei dati

Il Laboratorio mantiene la riservatezza sui dati forniti dal cliente e sugli esiti dei Rapporti di Prova e non è autorizzato a divulgarli, tranne nei casi in cui la normativa preveda la comunicazione degli stessi ad Enti di Sorveglianza e Controllo. In tal caso il laboratorio avrà cura di informare il cliente (a meno che ciò sia proibito dalla legge).

### 9. Significato dell'accreditamento ACCREDIA

Il certificato di accreditamento ACCREDIA ottenuto da un laboratorio per l'esecuzione di determinate prove chimiche, biologiche, microbiologiche e fisiche su matrici alimentari o ambientali attesta che la società ha stipulato una convenzione con ACCREDIA (Sistema Nazionale di Accredimento dei Laboratori di prova) che riconosce che il laboratorio opera in conformità alla normativa UNI CEI EN ISO/IEC 17025 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura", per le prove oggetto di Accredimento. L'accreditamento ACCREDIA non è in alcun modo utilizzabile per fini di certificazione del prodotto o del campione sottoposto a prova. L'Accreditamento non comporta una diminuzione delle responsabilità derivanti dai contratti stipulati tra il Laboratorio ed i suoi clienti e, benché sia un indice di competenza tecnica e gestionale del Laboratorio di prova, non costituisce una garanzia da ACCREDIA sulle singole prestazioni del Laboratorio. I nostri laboratori sono gli unici soggetti responsabili nei confronti di terzi per tutta l'attività analitica svolta.

Con il termine campo di accreditamento flessibile, si intende una descrizione più generica del campo di accreditamento, ammettendo la possibilità, da parte del laboratorio, sulla base di competenze possedute e già valutate positivamente per l'accreditamento, di modificare il campo di applicazione dei metodi di prova già accreditati, di utilizzare nuove revisioni dei metodi (qualora la tecnica di prova sia la stessa della revisione precedente) o di aggiungere nuovi metodi basati sulle stesse tecniche di quelli già accreditati.

Regola decisionale: Le dichiarazioni di conformità a specifiche di legge o specifiche del cliente, se riportate, non tengono conto del contributo dell'incertezza di misura, tranne nei casi in cui la regola decisionale sia contenuta nella specifica stessa. Il Rischio associato a tale regola è <50% PFA (Probability of False Accept). Il laboratorio rimane a disposizione del cliente per discutere il livello di rischio dichiarato.

Opinioni ed Interpretazioni non sono oggetto di accreditamento, se richieste dal cliente, saranno chiaramente identificate; saranno formulate solo sulla base delle prove eseguite sul campione testato e non possono essere utilizzate come unico input per la certificazione di prodotto.

Il laboratorio ha l'obbligo di emettere un rapporto di prova utilizzando il Marchio dell'accreditamento, così come indicato dal regolamento Accredia, nei casi in cui:

- 1) nel Rapporto di Prova è contenuta almeno una prova accreditata;
- 2) i risultati coperti dall'accreditamento sono emessi in un ambito in cui l'accreditamento è obbligatorio per legge o è previsto contrattualmente;
- 3) i Rapporti di Prova devono essere presentati o trasmessi a terzi (pubblico o autorità);
- 4) non ci siano impedimenti derivante da requisiti cogenti.

Il Cliente può richiedere l'emissione di Rapporti di Prova privi del Marchio Accredia (e di conseguenza non coperti dagli accordi di mutuo riconoscimento EA, IAF, ILAC) solo previo esplicito accordo legale o scritto con il Laboratorio, purché tale richiesta non sia in contrasto con le prescrizioni sopra esposte ai punti 2),3) e 4).

Il laboratorio non si assume alcuna responsabilità civile e penale in caso di utilizzo improprio del Rapporto di prova qualora il Cliente non rispetti le condizioni sopra esposte.

La invitiamo a visitare <https://www.lifeanalytics.it/qualita/> dove troverà l'elenco completo delle nostre certificazioni ed

accreditamenti. Nel corso della validità i parametri accreditati presenti potranno subire modifiche, nell’ottica del continuo miglioramento del servizio reso. Sarà nostra premura avvisarvi puntualmente in caso di modifiche durante il corso di validità dell’offerta.