

Mod. MD - 26 Rev.09 - Data 14/12/2021

## INFORMATIVA AL CLIENTE

1. Il quantitativo di matrice da prelevare è concordato con il *Tech Support* o l'*accettazione* in base alla tipologia e al numero di prove da eseguire.
2. Il prelievo campioni viene effettuato in condizioni tali da evitare qualsiasi tipo di contaminazione e, per quanto riguarda le prove microbiologiche, operando il più vicino possibile all'asepsi. Il corretto campionamento, secondo il tipo di matrice, è indicato dall' *accettazione*. In particolare, per quanto riguarda le acque destinate al consumo umano, si osservano i seguenti accorgimenti:
  - 2.1 Il prelievo di aliquote per analisi chimiche deve essere effettuato in contenitori puliti e risciacquati con lo stesso tipo di acqua da prelevare, adottando la tecnica del riempimento lento.
  - 2.2 Il prelievo di aliquote per analisi microbiologiche 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.
  - 2.3 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 asettico utilizzando mani pulite o guanti sterili con protezione del campione da aria derive e schizzi.
3. La conservazione dei campioni prima delle prove viene effettuata osservando le seguenti regole generali:
  - 3.1 Per tutti i campioni di acqua per analisi microbiologiche trasportati per periodi superiori alle 8 h è necessario monitorare e registrare la temperatura.
  - 3.2 Acque destinate al consumo umano: conservazione a temperatura di 5 ± 3°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°-36°C, Pseudomonas) di 18 ore (per Escherichia coli, Enterococchi, Clostridium p., Salmonella, Enterobacteriaceae) di 24 ore (per Legionella).
  - 3.3 Acque calde: (si intendono quelle prelevate ad una temperatura superiore ai 10°C comprese le acque termali) è ammesso un rialzo della temperatura di accettazione ma con valore inferiore alla temperatura di campionamento.
  - 3.4 Prodotti per l'alimentazione umana (escluse acque potabili):
    - Prodotti stabili a temperatura ambiente (es. prod. da forno secchi, conserve, prodotti stabilizzati, etc.) conservazione a temp. tra 18°C e 27°C;
    - 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°C per un massimo di 24 ore, oppure congelati. Per analisi microinquinanti: conservazione 0-6°C, al buio, preferibilmente in contenitori di vetro;
    - Latte crudo e pastorizzato conservazione temperatura di 4+/-2°C per un massimo di 48 ore;
    - 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;
    - Prodotti surgelati o congelati (es. gelati, prodotti di terza gamma, etc.): conservazione a temperatura inferiore a -15°C per un massimo di 24 ore.
    - Prodotti solidi, semisolidi, liquidi, non deperibili, per analisi microinquinanti: 0-10°C, al buio, preferibilmente contenitori in vetro;
  - 3.5 Alimenti ad uso zootecnico:
    - Alimenti per zootecnia: conservazione a temperatura ambiente, per un massimo di 5 giorni; per analisi microinquinanti: 0-10°C, al buio, preferibilmente contenitori in vetro;
    - 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;
  - 3.6 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 ± 3°C per un tempo massimo di 7 giorni (rif. ISO 16703); per analisi microinquinanti: 0-10°C, al buio, preferibilmente contenitori in vetro;
  - 3.7 Rifiuti: Per l'analisi di metalli conservazione a temperatura ambiente; per determinazione dei parametri organici, anioni, Hg, pH conducibilità conservazione a temperatura di 5 ± 3°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;
  - 3.8 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°C, per un massimo di 48 ore; per analisi microinquinanti: 0-10°C, al buio, preferibilmente contenitori in vetro;
  - 3.9 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;
  - 3.10 Campioni di superficie prelevati nelle imprese alimentari e ambienti a contaminazioni controllate:
    - piastre a contatto: conservazione a temperatura compresa tra 1 e 8°C per un massimo di 24 ore;
    - tamponi, spugne e piastre aria quest'ultime per campionamento microbiologico passivo, piastre per campionamento microbiologico attivo: conservazione a temperatura compresa tra 1 e 8°C, per un massimo di 24 ore;
  - 3.11 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 ± 2°C ed analizzare entro 24 ore). Per Campylobacter: conservazione a temperatura compresa tra 1 e 8°C per un massimo di 24 ore
4. 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.
5. Previo accordo con il cliente il campione può essere smaltito o restituito.
6. Le registrazioni delle prove effettuate (Rapporti di prova e Relazioni di analisi) vengono conservate per 4 anni.
7. I rapporti di prova vengono inviati tramite pec in formato pdf con firma digitale del responsabile del laboratorio -se non indicato diversamente.
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 chiedere al cliente esplicita autorizzazione.

## INFORMAZIONI SULL'ACCREDITAMENTO ACCREDIA

**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 Accreditamento 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 Accreditamento. 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. **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 chiedere al cliente esplicita autorizzazione. **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). **Opinioni ed Interpretazioni** non sono oggetto di accreditamento, ad esclusione del laboratorio Lifeanalytics S.r.l. sede di Cuneo; 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.



Lifeanalytics S.r.l.

31046 Oderzo (TV) - Via Pezza Alta 22 - Tel: +39 0422 1721991 - Fax +39 0422 1569929 - P.IVA e reg impresa tv: 14996171006 - CF. 03670110265

[commerciale@lifeanalytics.it](mailto:commerciale@lifeanalytics.it)

[www.lifeanalytics.it](http://www.lifeanalytics.it)