

ISTRUZIONE OPERATIVA		<i>MARE. A srl.</i>
CAMPIONAMENTO ALIMENTI		
IO 07-02	REVISIONE: N° 00 del 15/01/09	
Pagina 1 □ di 6 □		H:\MARE A\LABORATORIO\Laboratorio micro\Accreditamento\SISTEMA_GESTIONE_QUALITA_DOC\DOCUMENTAZIONE DOC\ISTRUZIONI OPERATIVE\CAMPIONAMENTO\IO 7-02 Campionamento alimenti.doc

ISTRUZIONE OPERATIVA

CAMPIONAMENTO ALIMENTI

REVISIONE NUMERO	DATA	REDATTA DA DIR (firma)	VERIFICATA DA RAQ (firma)	APPROVATA DA AMM (firma)	PARAGRAFO REVISIONATO NUMERO	MOTIVO

ISTRUZIONE OPERATIVA		<i>MARE. A srl.</i>
CAMPIONAMENTO ALIMENTI		
IO 07-02	REVISIONE: N° 00 del 15/01/09	
Pagina 2 di 6		H:\MARE A\LABORATORIO\Laboratorio micro\Accreditamento\SISTEMA_GESTIONE_QUALITA_DOC\DOCUMENTAZIONE DOC\ISTRUZIONI OPERATIVE\CAMPIONAMENTO\IO 7-02 Campionamento alimenti.doc

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
2. RESPONSABILITA'	3
3. MODALITA'	3
4. ARCHIVIAZIONE	4
5. RIFERIMENTI	4

ISTRUZIONE OPERATIVA		<i>MARE. A srl.</i>
CAMPIONAMENTO ALIMENTI		
IO 07-02	REVISIONE: N° 00 del 15/01/09	
Pagina 3 □ di 6 □	H:\MARE A\LABORATORIO\Laboratorio micro\Accreditamento\SISTEMA_GESTIONE_QUALITA_DOC\DOCUMENTAZIONE DOC\ISTRUZIONI OPERATIVE\CAMPIONAMENTO\IO 7-02 Campionamento alimenti.doc	

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

In questa istruzione vengono indicate le tecniche di campionamento di alimenti da sottoporre ad analisi microbiologiche al fine di verificare il grado di salubrit .

Gli alimenti in oggetto sono vari, sia materie prime sia semilavorati o prodotti finiti.

La fase di campionamento per gli alimenti, cos  come per ogni altro tipo di matrice, riveste un ruolo fondamentale per il rilevamento di eventuali contaminazioni presenti. Il campionamento pertanto deve essere effettuato cercando di evitare qualsiasi inquinamento del campione, utilizzando sempre materiale e contenitori sterili.

2. RESPONSABILITA'

E' responsabilit  dell'operatore (Tecnico Campionamento o Tecnico Laboratorio) effettuare il campionamento come riportato nella seguente istruzione operativa.

3. MODALITA'

Il prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi costituisce uno dei punti critici degli studi per la caratterizzazione di un alimento e deve essere effettuato tenendo conto di vari aspetti. La scelta della modalit  di campionamento e la quantit  dell'alimento prelevato variano a seconda del tipo di alimento e in base alle finalit  delle indagini.

Il laboratorio deve ricevere un' aliquota rappresentativa dell'alimento da esaminare;   importante quindi che durante il campionamento, trasporto e lo stoccaggio non avvenga nessun tipo di modificazione. Per ovviare a ci    necessario che tutte le operazioni vengano effettuate utilizzando materiale sterile e che il trasporto verso il laboratorio avvenga nei tempi ed alle temperature indicate nella PRO 07 al punto 4.2.

Metodo di campionamento per alimenti solidi

Per campionare alimenti dei quali deve essere prelevata un' aliquota si procede nel seguente modo in seguito descritto.

Aprire il sacchetto sterile, rimuovere il bisturi dall'involucro e tagliare una porzione di alimento la cui quantit  varia a seconda delle analisi da effettuare. Prendere il campione con pinze sterili, dopo averle rimosse dall'involucro protettivo, e posizionarlo nel sacchetto. Chiudere il sacchetto e riporlo nel contenitore di trasporto. Quando la quantit  necessaria per le analisi richiede il prelievo dell'intero alimento, aprire il sacchetto sterile, prendere l'alimento con pinze sterili, posizionare nel sacchetto e, dopo averlo chiuso accuratamente, riporre nel contenitore di trasporto.

Per alimenti prodotti assemblando vari ingredienti, dopo aver aperto il sacchetto sterile, prelevare con pinze sterili, cucchiai o forchette, dopo aver rimosso l'involucro protettivo, porzioni rappresentative di ogni componente., posizionare nel sacchetto e, dopo averlo chiuso accuratamente, riporre nel contenitore di trasporto.

Per alimenti confezionati in contenitori sottovuoto, prendere la confezione e riporla nel contenitore di trasporto.

ISTRUZIONE OPERATIVA		MARE. A srl.
CAMPIONAMENTO ALIMENTI		
IO 07-02	REVISIONE: N° 00 del 15/01/09	
Pagina 4 □ di 6 □	H:\MARE A\LABORATORIO\Laboratorio micro\Accreditamento\SISTEMA_GESTIONE_QUALITA_DOC\DOCUMENTAZIONE DOC\ISTRUZIONI OPERATIVE\CAMPIONAMENTO\IO 7-02 Campionamento alimenti.doc	

Qualunque sia la modalità di campionamento il campione deve essere accompagnato da informazioni quali tipologia di alimento, nome del produttore, lotto di produzione, data di produzione , scadenza da consegnare al laboratorio.

Metodo di campionamento per alimenti semisolidi o liquidi

Aprire il sacchetto o il contenitore sterile, prelevare con un cucchiaino sterile, dopo aver rimosso l'involucro protettivo, la quantità necessaria per l'indagine analitica da effettuare. Richiudere il sacchetto e posizionare nel contenitore di trasporto

Per alimenti confezionati in contenitori sottovuoto, prendere la confezione e riporla nel contenitore di trasporto.

Il campione deve essere sempre accompagnato da informazioni quali tipologia di alimento, nome del produttore, lotto di produzione, data di produzione , scadenza da consegnare al laboratorio.

Quantità

- per i prodotti alimentari. almeno 200 g di parte edibile (per i prodotti ittici la parte edibile è circa il 50%);
- - per i molluschi bivalvi vivi almeno 2 kg;
- quando dal controllo associato alla commessa è presente l'indicazione di eseguire 5 unità campionarie (es Ecmpn S5-25) il campione deve essere composta da 5 unità campionarie il cui peso sia almeno di 100 g di parte edibile per unità campionaria; nel caso di molluschi bivalvi vivi devono essere 5 sacchetti da almeno 500 g l'uno;

TRASPORTO

Trasportare i campioni, in modo da non causare nessuna contaminazione, così come indicato nella PRO 07 al punto 4.2.

4. ARCHIVIAZIONE

La copia magnetica di questa IO è archiviata su supporto informatico; l'originale cartaceo della presente IO è archiviato nell'Archivio Qualità Il responsabile dell'archiviazione della procedura in uso è il RAQ che gestisce l'Archivio Qualità.

5. RIFERIMENTI

PRO 07 "Gestione Campioni da Sottoporre ad Analisi"

ISTRUZIONE OPERATIVA		MARE. A srl.
CAMPIONAMENTO ALIMENTI		
IO 07-02	REVISIONE: N° 00 del 15/01/09	
Pagina 5 □ di 6 □	H:\MARE A\LABORATORIO\Laboratorio micro\Accreditamento\SISTEMA_GESTIONE_QUALITA_DOC\DOCUMENTAZIONE DOC\ISTRUZIONI OPERATIVE\CAMPIONAMENTO\IO 7-02 Campionamento alimenti.doc	

ISTRUZIONE OPERATIVA		<i>MARE. A srl.</i>
CAMPIONAMENTO ALIMENTI		
IO 07-02	REVISIONE: N° 00 del 15/01/09	
Pagina 6 di 6		H:\MARE A\LABORATORIO\Laboratorio micro\Accreditamento\SISTEMA_GESTIONE_QUALITA_DOC\DOCUMENTAZIONE DOC\ISTRUZIONI OPERATIVE\CAMPIONAMENTO\IO 7-02 Campionamento alimenti.doc

DISTRIBUZIONE E PRESA VISIONE

N.	DISTRIBUZIONE		NOME	FUNZIONE	FIRMA(*)	DATA
	Cartacea	Informatica				
1			GIULIANA GIULINI	AMM		
2			MIRKO MAFFEI	DIRLAB		
3			MAURA PASINI	RAQ		
4			CLAUDIO MICCI	SupLAb		
5			CHIARA PRIOLI	TL		
6			SILVIA MIGANI	Rseg.		

(*) non necessaria se allegati le mail di “conferma lettura” all’invio elettronico o alla informativa di pubblicazione del presente documento.