

ISTRUZIONE OPERATIVA		MARE. A srl.
CAMPIONAMENTO ALIMENTI		
IO 07-02	REVISIONE: N° 03 del 13/01/17	
Pagina 1 □ di 5 □		H:\MARE A\SISTEMA_GESTIONE_QUALITA\DOCUMENTAZIONE\ISTRUZIONI OPERATIVE\07_GESTIONE CAMPIONI\IO 7-02 Campionamento alimenti rev 03.doc

ISTRUZIONE OPERATIVA

CAMPIONAMENTO ALIMENTI

REVISIONE NUMERO	DATA	REDATTA DA DIR (firma)	VERIFICATA DA RAQ (firma)	APPROVATA DA AMM (firma)	PARAGRAFO REVISIONATO NUMERO	MOTIVO
00	15/01/09					Prima emissione
01	15/03/12				5	Inserimento riferimenti normativi cogenti e/o volontari
02	24/01/13				3§	Inserimento definizioni secondo RT-08
02	24/01/13				1-2§	Nuova denominazione paragrafi
03	13/01/17				8§	Inserite nuovo riferimento normativo
03	13/01/17				4§	Inserite specifiche per prodotti ittici e aggiornate quantità prodotto

ISTRUZIONE OPERATIVA		<i>MARE. A srl.</i>
CAMPIONAMENTO ALIMENTI		
IO 07-02	REVISIONE: N° 03 del 13/01/17	
Pagina 2 □ di 5 □		H:\MARE A\SISTEMA_GESTIONE_QUALITA\DOCUMENTAZIONE\ISTRUZIONI OPERATIVE\07_GESTIONE CAMPIONI\IO 7-02 Campionamento alimenti rev 03.doc

INDICE

1. SCOPO.....	3
2. CAMPO DI APPLICAZIONE'.....	3
3. DEFINIZIONI.....	3
4. MODALITA'	3
5. RESPONSABILITA'	4
6. ARCHIVIAZIONE.....	5
7. ALLEGATI /.....	5
8. RIFERIMENTI	5
9. DISTRIBUZIONE E PRESA VISIONE	5

ISTRUZIONE OPERATIVA		MARE. A srl.
CAMPIONAMENTO ALIMENTI		
IO 07-02	REVISIONE: N° 03 del 13/01/17	
Pagina 3 □ di 5 □		H:\MARE A\SISTEMA_GESTIONE_QUALITA\DOCUMENTAZIONE\ISTRUZIONI OPERATIVE\07_GESTIONE CAMPIONI\IO 7-02 Campionamento alimenti rev 03.doc

1. SCOPO

Indicare le tecniche di campionamento di alimenti da sottoporre ad analisi microbiologiche al fine di verificare il grado di salubrit .

2. CAMPO DI APPLICAZIONE'

La seguente istruzione operativa si applica sia al campionamento effettuato da tecnici MARE.A sia a quello effettuato dal cliente. 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.

3. DEFINIZIONI

Campionamento: procedura definita secondo cui una parte di sostanze, materiale o prodotto   prelevata per fornire, per le prove o per le tarature, un campione rappresentativo della totalit .

Un campionamento pu  essere ugualmente richiesta da specifiche appropriate secondo cui una sostanza, materiale o prodotto sono sottoposti a prove o tarature. In certi casi il campione pu  non essere rappresentativo ma determinato dalla sua disponibilit . (Norma UNI EN ISO 17025:2005 § 5.7.1 nota1).

Il campionamento cos  come definito sopra non va confuso con il semplice ritiro del campione, come evidenziato dal RT-08 ACCREDIA.

4. 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.

ISTRUZIONE OPERATIVA		<i>MARE. A srl.</i>
CAMPIONAMENTO ALIMENTI		
IO 07-02	REVISIONE: N° 03 del 13/01/17	
Pagina 4 □ di 5 □		H:\MARE A\SISTEMA_GESTIONE_QUALITA\DOCUMENTAZIONE\ISTRUZIONI OPERATIVE\07_GESTIONE CAMPIONI\IO 7-02 Campionamento alimenti rev 03.doc

Per alimenti prodotti assemblando vari ingredienti, dopo aver aperto il sacchetto sterile , prelevare con pinze sterili, cucchiaini 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.

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 , data di scadenza o termine minimo di conservazione, 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, Ecmpn- 5 U.C, S-5-25) il campione deve essere composto da 5 unità campionarie il cui peso sia almeno di 200 g di parte edibile per unità campionaria; nel caso di molluschi bivalvi vivi devono essere 5 sacchetti da almeno 600 g l'uno.

Specifiche per prodotti ittici – pesce

- per i campionamenti che riguardano la ricerca di istamina, privilegiare le specie ittiche di media e grossa taglia, come tonno e pesce spada, e provenienze non locali o, se locali, non di giornata (sul pesce freschissimo è più difficile che si ritrovi istamina);
- per i campionamenti per analisi microbiologiche generiche, privilegiare prodotti ittici lavorati, e, se non lavorati, quelli non di giornata e non locali.

TRASPORTO

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

5. RESPONSABILITA'

E' responsabilità dell'operatore effettuare il campionamento come riportato nella seguente istruzione operativa.

ISTRUZIONE OPERATIVA		<i>MARE. A srl.</i>
CAMPIONAMENTO ALIMENTI		
IO 07-02	REVISIONE: N° 03 del 13/01/17	
Pagina 5 □ di 5 □		H:\MARE A\SISTEMA_GESTIONE_QUALITA\DOCUMENTAZIONE\ISTRUZIONI OPERATIVE\07_GESTIONE CAMPIONI\IO 7-02 Campionamento alimenti rev 03.doc

6. 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.

7. ALLEGATI /

8. RIFERIMENTI

PRO 07 "Gestione Campioni da Sottoporre ad Analisi"

REGOLAMENTO (CE) N° 1441/2007 DELLA COMMISSIONE del 5 dicembre 2007 che modifica il regolamento (ce) n° 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

REGOLAMENTO (UE) 2015/2285 DELLA COMMISSIONE dell'8 dicembre 2015 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 854/2004 e l'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

REGOLAMENTO (CE) N° 1882/2006 DELLA COMMISSIONE del 19 dicembre 2006 che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari.

REGOLAMENTO (CE) N° 401/2006 DELLA COMMISSIONE del 23 febbraio 2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari

REGOLAMENTO (CE) N° 333/2007 DELLA COMMISSIONE del 28 marzo 2007 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari.

REGOLAMENTO (UE) N° 420/2011 DELLA COMMISSIONE del 29 aprile 2011 che modifica il regolamento (CE) n° 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

9. DISTRIBUZIONE E PRESA VISIONE

La distribuzione e presa visione del presente documento viene fatta mediante il Mod. DOC-01 "Modulo distribuzione e Presa visione dei documenti"