

**ASL Oristano**

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Direttore Dott. Roberto Puggioni
U.O.S. Sicurezza Alimentare
 Responsabile Dott. Francesco Cossu

**PROCEDURA CAMPIONAMENTO
 ALIMENTI PER CONTROLLI UFFICIALI**

N° 10 SIAN

Versione 01

Tipologia P

PROCEDURA CAMPIONAMENTO ALIMENTI PER CONTROLLI UFFICIALI


	NOME	FUNZIONE	DATA	FIRME
REDAZIONE	Dott. Francesco Cossu	Responsabile U.O.S. Sicurezza Alimentare	Giugno 2011	
	Dott.ssa M.Laura Betzu	Dirigente medico U.O. S. Sicurezza Alimentare	Giugno 2011	
	Sig. Antonio F. Loddo	Tecnico della Prevenzione	Giugno 2011	
VERIFICA	Sig. Alessandro Porcu	Tecnico della Prevenzione	Giugno 2011	
	Sig. Paolo Schirru	Tecnico della Prevenzione	Giugno 2011	
	Dott. Francesco Cossu	Responsabile U.O.S. Sicurezza Alimentare	Luglio 2011	
APPROVAZIONE				
	Dott. Roberto Puggioni	Direttore S.I.A.N.	Luglio 2011	

**Le informazioni contenute nel presente documento sono di proprietà del SIAN.
 Il possessore di una copia della presente procedura è responsabile del suo impiego, della riservatezza e della conservazione.**



Indice

Scopo.....	Pag. 3
Campo applicazione.....	Pag. 3
Definizioni.....	Pag. 3
Riferimenti normativi.....	Pag. 4
Modalità esecutive.....	Pag. 4
Diagramma di flusso.....	Pag. 11
Responsabilità.....	Pag. 12
Allegati	Pag. 12
Archiviazione.....	Pag. 12
Lista di distribuzione.....	Pag. 13

 ASL Oristano Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Direttore Dott. Roberto Puggioni U.O.S. Sicurezza Alimentare Responsabile Dott. Francesco Cossu	PROCEDURA CAMPIONAMENTO ALIMENTI PER CONTROLLI UFFICIALI	N° 10 SIAN
		Versione 01
		Tipologia P

1. SCOPO

Lo scopo della presente procedura è quello di assicurare che i campionamenti condotti nell'ambito delle attività di controllo ufficiale di cui ai regolamenti (CE) n. 882/2004 e Reg. (CE) n. 2073/2005 avvengano sulla base di procedure documentate e in modo da garantire la ripetibilità del risultato analitico.

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura si applica a tutti i campionamenti effettuati nelle imprese alimentari come controlli ufficiali svolti dal S.I.A.N. nei settori della filiera degli alimenti, per i quali il Ministero o la Regione Sardegna non abbiano previsto norme specifiche.

3. DEFINIZIONI

Impresa: qualsiasi soggetto pubblico o privato, con o senza scopo di lucro operante nel settore degli alimenti, mangimi e del benessere animale.

Operatore del settore alimentare (OSA): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo.

Lotto – un insieme di unità, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche .

Partita - quantità identificabile di prodotto, consegnato in una sola volta e per il quale è accertata dall'addetto al controllo ufficiale la presenza di caratteristiche comuni, quali l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, il confezionatore, lo speditore o la marcatura. Una partita può essere costituita da uno o più lotti. Una partita rappresenta, ai fini del campionamento, una popolazione.

Sottopartita: porzione di una grande partita designata per l'applicazione delle modalità di prelievo. Ciascuna sottopartita deve essere fisicamente separata e identificabile.

Campione elementare: quantitativo di materiale prelevato in un solo punto o in più punti della partita o della sottopartita.


Campione globale campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita o dalla sottopartita.

Campione di laboratorio campione ricavato dal campione globale, da suddividere in aliquote da destinare alle analisi.

campionamento per l'analisi: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali;

Unità campionaria - una delle unità che fanno parte di un campione e che vengono analizzate singolarmente nell'ambito di un piano di campionamento.

Aliquota è la quantità rappresentativa di prodotto prelevata dal campione di laboratorio ai fini delle analisi, risulta quindi essere "il campione inviato al laboratorio o ricevuto dal laboratorio".

 ASL Oristano Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Direttore Dott. Roberto Puggioni U.O.S. Sicurezza Alimentare Responsabile Dott. Francesco Cossu	PROCEDURA CAMPIONAMENTO ALIMENTI PER CONTROLLI UFFICIALI	N° 10 SIAN
		Versione 01
		Tipologia P

4. RIFERIMENTI NORMATIVI


- DPR 327/1980 Regolamento di esecuzione alla legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- Reg. (CE) 2568/1991 Relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti.
- DM Salute 23/07/2003 Attuazione della direttiva 2002/63/CE 11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale.
- Reg. (CE) 1989/2003 Modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti.
- Reg. (CE) 882/2004 Relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- Reg. (CE) 2073/2005 Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Reg. (CE) 401/2006 Relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari.
- Reg. (CE) 333/2007 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.
- Intesa N. 93/CSR del 10 maggio 2007: Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano su "Linee guida relative all'applicazione del regolamento CE della Commissione Europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari".
- Reg. (CE) 1441/2007 Modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Reg. (CE) 178/2010 Modifica il regolamento (CE) n. 401/2006 per quanto concerne le arachidi, gli altri semi oleosi, la frutta a guscio, le mandorle di albicocche, la liquirizia e l'olio vegetale.
 - DETERMINAZIONE ASS.REG. SANITA' N 1236 del 16-12-2011 " Piano Regionale di Programmazione e Coordinamento degli interventi in materia di Controllo Ufficiale degli Alimenti Anno 2011 .

5. MODALITÀ ESECUTIVE

La conduzione degli interventi per la gestione dei campionamenti viene suddivisa nelle seguenti fasi:

5.1. PROGRAMMAZIONE

I campionamenti sono programmati nel rispetto delle indicazioni Regionali (Piano dei controlli ufficiali).

 ASL Oristano Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Direttore Dott. Roberto Puggioni U.O.S. Sicurezza Alimentare Responsabile Dott. Francesco Cossu	PROCEDURA CAMPIONAMENTO ALIMENTI PER CONTROLLI UFFICIALI	N° 10 SIAN
		Versione 01
		Tipologia P

La programmazione del campionamento definisce:

- i criteri di selezione dei campioni (campionamento casuale o random, mirato o su sospetto)
- le dimensioni del campione da inviare al laboratorio in termini di unità campionarie.
- la frequenza/numerosità dei controlli da condurre

5.2. IL PERSONALE

5.2.1. Individuazione del personale

Il personale che effettua il campione, individuato tra quello sanitario (tecnici della prevenzione), riceve dettagliate istruzioni operative circa:

- La matrice da campionare
- Le modalità di scelta e di formazione del campione di laboratorio
- Le modalità di prelievo del campione, comprensive, se del caso, delle condizioni particolari che devono essere osservate al fine di preservarne l'integrità sino al momento dell'analisi e delle eventuali misure protettive che devono essere adottate da parte del personale addetto al campionamento
- Le modalità di verbalizzazione dell'attività di campionamento


5.3. ESECUZIONE DEL CAMPIONAMENTO

In assenza di procedure specifiche, le modalità di campionamento, sono definite in conformità a quanto previsto da norme o protocolli scientifici internazionalmente riconosciuti. Quando sussistano dubbi circa le corrette modalità di formazione del campione di laboratorio e le condizioni da osservare al fine di preservarne l'integrità, le modalità di campionamento sono definite sentito il laboratorio ufficiale che effettua l'analisi (dimensioni del campione, eventuali modalità di preparazione in campo del campione prima del suo invio, modalità e tempi di consegna al laboratorio), in modo da assicurare il raggiungimento degli obiettivi del controllo ufficiale.

L'attività di campionamento deve preventivamente prendere in considerazione.

5.3.1. Dispositivi e attrezzature per il campionamento

I dispositivi e le attrezzature per il prelievo e la conservazione dei campioni devono essere tali da non alterare i prodotti oggetto di campionamento e da permettere la corretta esecuzione delle procedure di campionamento secondo quanto previsto dalla normativa di settore.

 ASL Oristano Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Direttore Dott. Roberto Puggioni U.O.S. Sicurezza Alimentare Responsabile Dott. Francesco Cossu	PROCEDURA CAMPIONAMENTO ALIMENTI PER CONTROLLI UFFICIALI	N° 10 SIAN
		Versione 01
		Tipologia P

Il personale addetto allo svolgimento del controllo, prima dell'esecuzione del campionamento, deve assicurarsi circa la disponibilità e la corretta funzionalità di tutti i dispositivi e le attrezzature necessarie allo svolgimento dell'attività stessa, inclusi gli eventuali dispositivi di protezione individuale necessari in fase di prelievo dei campioni.

5.3.2. Matrice


Le modalità tecniche di campionamento possono variare a seconda dello stato fisico della matrice (solida, liquida, gassosa) e della sua presentazione (sfusa o confezionata/imballata):

- Prodotti liquidi allo stato sfuso – nel caso in cui si debba campionare una matrice allo stato liquido in condizioni ragionevolmente omogenee o che possa essere adeguatamente omogenizzata mediante agitazione, rimescolamento o altro prima di procedere al campionamento, si preleva un unico campione, eventualmente suddiviso in più aliquote, rappresentativo dell'intera massa in esame.
- Prodotti solidi sfusi o comunque non confezionati – nel caso in cui si debbano campionare prodotti solidi sfusi si prelevano più porzioni elementari da punti diversi della partita,
- Prodotti confezionati solidi, liquidi – laddove possibile, si prelevano i prodotti ancora contenuti nelle confezioni originali. Quando è previsto il prelievo di un campione composto da più unità campionarie, ogni confezione costituisce una unità campionaria. Nel caso di partite composte da più lotti, il campionamento può interessare un unico lotto (come nel caso di un campionamento mirato o su sospetto), o lotti diversi.
- Prodotti in grandi confezioni originali – per “grandi” confezioni o imballaggi, si intendono quelle confezioni e/o quegli imballaggi contenenti una massa di prodotto significativamente superiore a quanto necessario al fine della formazione del campione. In questi casi l'apertura della confezione o dell'imballaggio deve essere condotta in modo tale da prevenire la contaminazione del prodotto da parte di contaminanti presenti sulla superficie esterna della confezione e/o dell'imballaggio o nell'ambiente circostante.

5.3.3. Formazione del campione per analisi chimiche (TABELLE I- XI)

Le modalità di formazione del campione possono differire a seconda delle finalità per le quali è stato condotto il campionamento, delle dimensioni, della natura e delle modalità di presentazione della matrice, delle prove da condurre sul campione.

L'art. 7 del DPR 327/80 prevede che ...ciascun campione deve essere costituito da 5 parti equivalenti, ciascuna delle quali chiusa e sigillata con piombini o con suggello recante impressa la dicitura dell'ufficio che ha disposto il prelievo.

 ASL Oristano Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Direttore Dott. Roberto Puggioni U.O.S. Sicurezza Alimentare Responsabile Dott. Francesco Cossu	PROCEDURA CAMPIONAMENTO ALIMENTI PER CONTROLLI UFFICIALI	N° 10 SIAN
		Versione 01
		Tipologia P

Nel caso in cui, a causa della scarsità o della natura deperibile dell'alimento da campionare o della natura non ripetibile della prova analitica, non sia possibile procedere al prelievo in più aliquote, deve essere indicata la motivazione nel verbale di campionamento. Una volta raccolto, il campione deve essere trasferito in idonei contenitori.

Se il campione è costituito da più unità campionarie, tutte le unità campionarie costituenti il campione di laboratorio sono inserite in un unico contenitore sigillato.

Quando il campione è costituito da più aliquote, ciascuna aliquota è confezionata e sigillata separatamente. Ciascun contenitore sigillato deve inoltre riportare l'indicazione dell'autorità che ha disposto il prelievo, la data del prelievo, il numero del verbale di prelievo, la firma di chi ha eseguito il prelievo e quella dell'operatore del settore interessato o di un suo rappresentante, le informazioni riportate sull'etichetta del campione devono corrispondere a quanto riportato sul verbale.

All' OSA deve essere garantito il diritto alla difesa sia quando il campione è costituito da più aliquote(di cui una è destinata all'analisi di revisione), sia quando il campione è costituito da una aliquota unica..


5.3.4 Costituzione del campione per analisi microbiologiche

5.3.4.1 Controlli di sicurezza alimentare

Il campione deve essere costituito da quattro o cinque aliquote equivalenti costituita ciascuna da cinque unità campionarie (minimo 100 gr. o 100 ml. cadauna) se effettuato alla produzione , ovvero anche alla distribuzione, quando trattasi di prodotto sfuso. Si utilizza un apposito verbale di prelievo

(ALLEGATO 2: verbale campionamento criteri di sicurezza alimentare);

- Il campione deve essere composto da cinque aliquote quando viene effettuato alla distribuzione e riguarda prodotti confezionati;
- In casi particolari in cui non fosse disponibile materiale alimentare sufficiente per eseguire il prelievo in 4/5 aliquote costituite ciascuna da 5 (cinque) unità campionarie o nei casi di prodotti altamente deperibili o in prossimità di scadenza il campione può essere composto da una sola aliquota costituita dalle unità campionarie previste (in genere 5 unità campionarie, minimo 100 gr. o 100 ml. cadauna). Nei casi sopra citati, dovrà essere fatta specifica menzione sul verbale di prelievo che trattasi di "analisi non ripetibile", allo scopo di assicurare agli interessati (detentore e produttore) le garanzie previste dalla normativa vigente (D.Lgs n° 271 del 21/07/89 art. 223) e dato loro idoneo preavviso.
- In casi particolari in cui il criterio microbiologico fissato (es. salmonella, listeria m., ecc..) stabilisca che tutte le unità campionarie analizzate debbano risultare esenti dal patogeno in questione, non sussiste l'obbligo di prelevare 5 (cinque) unità campionarie per ciascuna aliquota (Capitolo 3, punto 9 Linee Guida Reg. 2073/2005/CE)

 ASL Oristano Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Direttore Dott. Roberto Puggioni U.O.S. Sicurezza Alimentare Responsabile Dott. Francesco Cossu	PROCEDURA CAMPIONAMENTO ALIMENTI PER CONTROLLI UFFICIALI	N° 10 SIAN
		Versione 01
		Tipologia P

5.3.4.2 CONTROLLI DI IGIENE DEL PROCESSO

- Nel corso dell'attività di vigilanza in fase di produzione le matrici alimentari e le determinazioni analitiche conseguenti, non sono, di norma, oggetto di controllo ufficiale mediante specifici piani di campionamento. L'autorità sanitaria può infatti verificare il corretto operato degli OSA valutando la correttezza delle operazioni di campionamento e analisi.

- I prelievi effettuati presso gli stabilimenti di produzione per la verifica dell'igiene di processo di cui sopra, possono essere effettuati, ove necessario, in aliquota unica costituita dal numero di unità campionarie previste dai rispettivi criteri di igiene da verificare, utilizzando un apposito verbale di prelievo (**ALLEGATO 1: verbale campionamento criteri di igiene di processo**)

5.3.5. Campionamento su matrici alimentari e parametri analitici microbiologici non previsti dal REG. 2073/2005/CE

5.3.5.1 Per analisi o matrici diverse da quelle prese in considerazione nell'allegato I Capitolo 1 del Reg. 2073/2005/CE, si procederà con le usuali modalità di campionamento ufficiale previste dalla L. 283/62 e dal suo Regolamento di Attuazione DPR 327/80: il campione deve essere costituito da quattro o cinque aliquote equivalenti (minimo 100 gr. o 100 ml. Cadauna). Si utilizza il verbale di prelievo indicato per il controllo dei criteri di sicurezza alimentare

5.6. VERBALIZZAZIONE


Il personale che procede al campionamento deve redigere un verbale dell'attività condotta. (ALLEGATO 1 - 2)
 Il verbale deve essere redatto contestualmente all'attività di campionamento e comunque prima che il personale addetto ai controlli ufficiali lasci lo stabilimento presso il quale sono state condotte le attività di controllo.

Il verbale di campionamento deve contenere i seguenti elementi:

- L'indicazione dell'Autorità che ha disposto il prelievo
- il numero identificativo del verbale
- la data, l'ora e il luogo del prelievo
- le generalità e la qualifica della o delle persone che eseguono il prelievo;
- il nome o la ragione sociale e l'ubicazione dello stabilimento presso il quale è stato eseguito il prelievo, nonché le generalità della persona che ha assistito al prelievo della merce in qualità di titolare della impresa, di rappresentante o di detentore della merce;
- l'indicazione delle finalità perseguite dal controllo ufficiale, dei criteri di selezione e di formazione del campione, delle prove da condurre sul campione e, se del caso, dei criteri normativi di riferimento per il campionamento e l'analisi.



- la descrizione delle matrici campionate e, se del caso, la descrizione delle condizioni nelle quali le matrici campionate si trovavano al momento del prelievo, con particolare cenno
- alle condizioni di temperatura, se rilevanti ai fini della loro corretta conservazione,
- al loro stato fisico e di confezionamento,
- all'eventuale originalità ed integrità delle confezioni;
- ogni altra informazione ritenuta utile in rapporto alla natura della matrice campionate e delle prove che si intendono condurre sul campione (per esempio data di produzione, shelf life residua, eventuali trattamenti subiti, fasi del processo caratterizzanti, ecc.)
- la descrizione delle modalità seguite nella formazione del campione;
- se del caso, l'indicazione delle dimensioni del campione (espresso in peso, volume o numero dei pezzi, numero di unità campionarie)
- l'indicazione delle condizioni da rispettare in corso di conservazione e trasporto del campione, laddove queste siano pregiudiziali alla corretta esecuzione dell'analisi
- l'indicazione se si sia proceduto alla formazione di più aliquote e equivalenti, una delle quali da destinare all'eventuale analisi di revisione,
- se del caso, l'indicazione dei motivi per i quali non è stato possibile procedere al rispetto delle procedure di campionamento stabilite (dimensioni del campione, numero di aliquote, modalità di prelievo e di conservazione del campione, ecc.) e le modalità mediante le quali viene comunque garantito il diritto alla difesa
- l'indicazione a verbale che il titolare dell'impresa o un suo rappresentante ha trattenuto una copia del verbale;
- l'indicazione che il verbale è stato letto alla presenza dell'interessato - titolare dell'impresa, rappresentante - e che è stato sottoscritto anche dal medesimo, o che lo stesso si è rifiutato di sottoscriverlo;
- la firma del o dei verbalizzanti e quella del titolare dell'impresa o di un suo rappresentante, o del detentore della merce;
- le eventuali dichiarazioni del titolare della impresa o del rappresentante o del detentore.

 ASL Oristano Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Direttore Dott. Roberto Puggioni U.O.S. Sicurezza Alimentare Responsabile Dott. Francesco Cossu	PROCEDURA CAMPIONAMENTO ALIMENTI PER CONTROLLI UFFICIALI	N° 10 SIAN
		Versione 01
		Tipologia P

Il verbale deve essere redatto in più copie delle quali una è lasciata all'operatore interessato, una è allegata a ciascuna aliquota inviata al laboratorio di analisi ufficiale e una viene trattenuta dall'autorità che ha disposto il campionamento. Ulteriori copie del verbale devono essere tempestivamente inviate anche al produttore.

5.7. SIGILLATURA DI OGNI PARTE DEL CAMPIONE

La sigillatura ed il confezionamento delle parti del campione devono essere eseguite con la massima cura. Ai sensi dell'art. 7 del DPR 327/1980, ogni parte del campione deve essere chiusa e sigillata, preferibilmente con piombini e con sigillo recante impressa la dicitura dell'ufficio che ha disposto il prelievo. Il responsabile dell'esercizio, un suo rappresentante, o il detentore della merce, ha facoltà di apporvi un proprio timbro o sigillo e del fatto si deve far menzione nel verbale di prelevamento.

Su ogni parte del campione devono figurare:

- l'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo,
- la data del prelievo,
- la natura della merce prelevata,
- il numero del verbale di prelevamento,
- la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce. Ove questi ultimi dovessero rifiutarsi di firmare, del fatto deve farsi menzione nel verbale di prelevamento.

Le indicazioni devono essere riportate, preferibilmente, su di un cartellino assicurato al campione, o alle parti equivalenti che lo compongono in modo da impedirne il distacco.

In caso d'utilizzazione di un codice a barre si raccomanda di fornire anche le informazioni alfanumeriche, come richiesto, ad esempio, dal paragrafo 4.6 del DM Salute 23 luglio 2003.

5.7.1 CHIUSURA DEI SACCHETTI

I sacchetti di plastica trasparente sono il contenitore più usato per confezionare ciascuna parte del campione. Qualora il sacchetto venga sigillato con spago e piombino, si consiglia di chiudere il sacchetto nel modo illustrato nelle figure I – IX.

5.8. CONSERVAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA DEL CAMPIONE

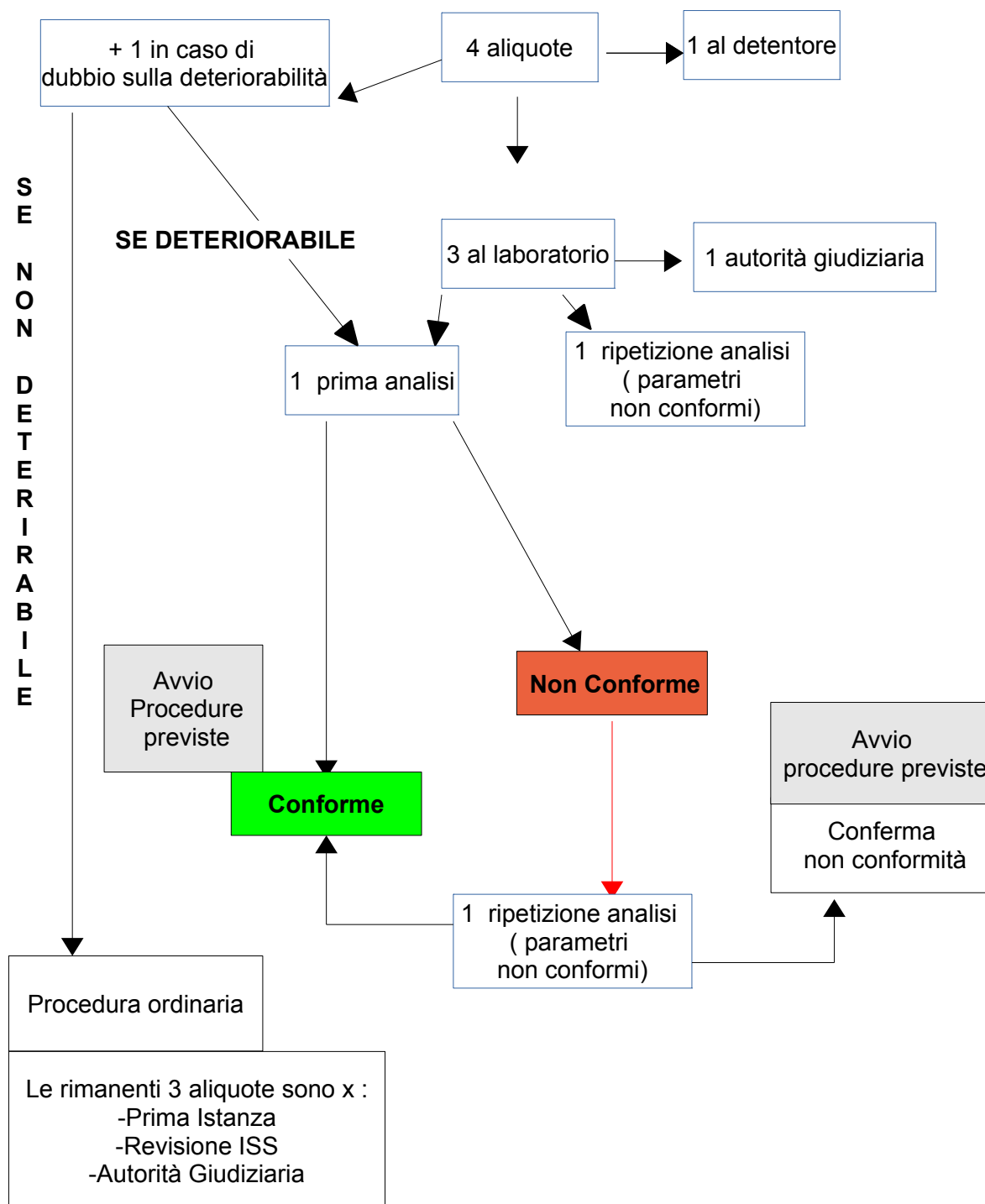
In tutte le fasi successive al prelievo, il campione deve essere mantenuto in condizioni tali da prevenirne l'alterazione o comunque da potere influire sui risultati del processo analitico. A tal fine, dovranno essere osservate le condizioni stabilite dalle norme specifiche di riferimento, se disponibili.


In assenza di indicazioni normative, devono essere osservate le istruzioni per la conservazione indicate dal fabbricante. In ogni caso, devono essere rispettate le condizioni di conservazione dei campioni disposte dal laboratorio di analisi in rapporto sia alla matrice sia all'analisi.

I campioni in attesa di essere consegnati al laboratorio ufficiale di analisi sono conservati presso strutture sotto il diretto controllo dell'Autorità competente o di controllo che ha eseguito il campionamento.



DIAGRAMMA DI FLUSSO



 ASL Oristano Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Direttore Dott. Roberto Puggioni U.O.S. Sicurezza Alimentare Responsabile Dott. Francesco Cossu	PROCEDURA CAMPIONAMENTO ALIMENTI PER CONTROLLI UFFICIALI	N° 10 SIAN
		Versione 01
		Tipologia P

5.9. AVVISO PER IL “DIRITTO ALLA DIFESA” A:

- **PRODUTTORE:** quando il campionamento viene eseguito nei luoghi di produzione ovvero nel caso di alimenti preconfezionati prelevati alla distribuzione, a condizione che si tratti di confezioni integre e correttamente conservate.
- **RIVENDITORE:** Nel caso di alimenti venduti sfusi o in condizioni di preconfezionamento che siano tali da non isolare, dal punto di vista microbiologico, la sostanza dall'ambiente esterno.

5.10. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E DI TRASPORTO DEI CAMPIONI

- Al termine delle fasi precedenti, nei casi in cui si tratti di alimenti deperibili e/o da conservare e trasportare a temperatura controllata, i contenitori dovranno essere immediatamente conservati ad una temperatura compresa tra °2 C e °8C, fino al momento della consegna al laboratorio di riferimento, che dovrà avvenire nel più breve tempo possibile. Per la conservazione ed il trasporto dei campioni devono essere utilizzati i refrigeratori portatili in dotazione e/o apposito automezzo all'uopo attrezzato.
- Alla consegna dei campioni al laboratorio di riferimento, sarà cura del Tecnico della Prevenzione o altro incaricato consegnare anche le copie dei verbali di prelevamento (una per aliquota), più una da rimettere vidimata per gli atti dell'ufficio, debitamente compilate. Una copia dello stesso verbale andrà consegnata, al rientro in ufficio, al Coordinatore dei Tecnici della Prevenzione.

6. RESPONSABILITA'

Sono responsabili dell'esecuzione di questa istruzione operativa i Tecnici della Prevenzione.

7. ALLEGATI

1. Verbale per campionamento di igiene di processo
2. Verbale per il campionamento di sicurezza alimentare
3. Tabelle tipologie di matrici alimentari per campione analisi chimiche (TAB. I – X)
4. Verbale per il campionamento di OGM
5. Verbale per ricerca allergeni

8. ARCHIVIAZIONE

La presente istruzione operativa è registrata e conservata in archivio presso l'ufficio amministrativo.

**LISTA DI DISTRIBUZIONE**

NOME COGNOME	FUNZIONE	DATA	FIRMA
Dott. Francesco Cossu	Responsabile U.O.S. – S.A.		
D.ssa Anna Maria Marrocu	Responsabile U.O.S. – I.N.		
D.ssa Maria Laura Betzu	Dirigente Medico U.O.S. – S.A.		
Dott. Livio Campus	Coordinatore T.d.P.		
Giuseppe Brasu	Tecnico della Prevenzione		
D.ssa Velia Cauli	Tecnico della Prevenzione		
Dott. Luciano Delussu	Tecnico della Prevenzione		
Ferdinando Defrassu	Tecnico della Prevenzione		
Primina Erbi	Tecnico della Prevenzione		
Tonino Fadda	Tecnico della Prevenzione		
Antonio F. Loddo	Tecnico della Prevenzione		
Dott. Carlo Mallocci	Tecnico della Prevenzione		
D.ssa Daniela Murru	Tecnico della Prevenzione		
Alessandro Porcu	Tecnico della Prevenzione		
Paolo Schirru	Tecnico della Prevenzione		
Giovanni A. Sotgiu	Tecnico della Prevenzione		
Dott. Roberto Torluccio	Tecnico della Prevenzione		
Salvatore Pedone	Coadiutore Amministrativo		