



**ECOANALITICA srl**

Viale 1° Maggio 1/A - 10043 Orbassano (TO)

Tel./Fax 011 9004230 - info@ecoanalitica.it

P.Iva 08844840010 - CCIAA REA 1004512

## NOTA INFORMATIVA

### Allegato 3 al PG 14

Rev 2 del 14/05/2020

## ISTRUZIONI PER IL PRELIEVO E LA CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Con il presente documento Ecoanalitica fornisce al Cliente le istruzioni principali da seguire per il campionamento, la conservazione e il conferimento al laboratorio di campioni di alimenti, tamponi di superficie, acque, da destinare all'analisi chimica o microbiologica. Il laboratorio può fornire su richiesta del Cliente ulteriori e specifiche informazioni di dettaglio per il campionamento per le varie tipologie di campioni (acque, alimenti, ecc).

Il laboratorio è disponibile a fornire ai Clienti i contenitori adatti al prelievo dei campioni (bottiglie in vetro, polietilene, contenitori sterili, ecc)

### SI RAMMENTA DI CONCORDARE SEMPRE CON IL LABORATORIO DATA E ORA DI CONSEGNA DEI CAMPIONI

Per qualunque informazione o chiarimento si prega di contattare il Laboratorio Ecoanalitica:

Ecoanalitica srl

Viale 1° Maggio, 1/A

10043 Orbassano (TO)

Tel/fax: 011 900 42 30

accettazione@ecoanalitica.it

Tipologia di campioni	Quantità minima di campione /tipo analisi	Tipo di contenitore	Temperatura del mezzo di trasporto	Condizioni di conservazione	Tempo massimo di consegna dal prelievo
Acqua potabile Parametri di routine (tabella A) D.Lgs 31/01	500 ml /microbiologica	Vetro o plastica sterile con tiosolfato se clorata	+4°C	+4°C	12-18 ore
	1000 ml /chimica	Polietilene	+4°C	+4°C	12-18 ore
	500 ml/ parametro organolettici	Vetro scuro	+4°C	+4°C	12-18 ore
Acqua potabile Parametri di verifica D.Lgs 31/01	1000 ml /microbiologica	Vetro o plastica sterile con tiosolfato se clorata	+4°C	+4°C	12-18 ore
	1000 ml /chimica	Polietilene	+4°C	+4°C	12-18 ore
	1000 ml/chimica pesticidi	Vetro scuro	+4°C	+4°C	12-18 ore
	100 ml/chimica solventi	Vetro -contenitore con tappo e sottotappo+tiosolfato se clorata	+4°C	+4°C	12-18 ore
Acqua potabile (OSA= Operatore Settore Alimentare) parametri routine/ verifica D.Lgs 31/2001 e Determinazione Regione Piemonte n.75 del 26/05/05	500 ml /microbiologica	Vetro o plastica sterile con tiosolfato se clorata	+4°C	+4°C	12-18 ore
	500 ml /chimica	Polietilene	+4°C	+4°C	12-18 ore
	500 ml/ parametro organolettici	Vetro scuro	+4°C	+4°C	12-18 ore
Piscine (DGR 28/04/2003 n. 119-9199)	500 ml /microbiologica	Vetro o plastica sterile con tiosolfato se clorata	+4°C	+4°C	12-18 ore
	500 ml /chimica	Polietilene	+4°C	+4°C	12-18 ore
Acque di scarico parametri tabella 3 all. 5 D Lgs 152	500 ml /microbiologica	Vetro o plastica sterile	+4°C	+4°C	12-18 ore
	1000 ml /chimica	Polietilene	+4°C	+4°C	12-18 ore
	1000 ml/chimica	Vetro scuro	+4°C	+4°C	12-18 ore



## ECOANALITICA srl

Viale 1° Maggio 1/A - 10043 Orbassano (TO)

Tel./Fax 011 9004230 - info@ecoanalitica.it

P.Iva 08844840010 - CCIAA REA 1004512

Tipologia di campioni	Quantità minima di campione /tipo analisi	Tipo di contenitore	Temperatura del mezzo di trasporto	Condizioni di conservazione	Tempo massimo di consegna dal prelievo
	100 ml/chimica solventi	Vetro -contenitore con tappo e sottotappo+tiosolfato se clorata	+4°C	+4°C	12-18 ore
Acque per emodialisi (secondo Linee Guoda SIN 2005) acqua di rete	50 ml /microbiologia	sterile	2-8°C	2-8°C	12-18 ore
	500 ml /chimica	Polietilene	+4°C	+4°C	12-18 ore
	100 ml/chimica solventi	Vetro -contenitore con tappo e sottotappo+tiosolfato se clorata	+4°C	+4°C	12-18 ore
Acque per emodialisi (secondo Linee Guoda SIN 2005) acqua di impianto o Monitor Standard ( dialisato standard)	50 ml /microbiologia	sterile	+4°C ( impianto) <37°C per monitor	+4°C	12-18 ore
	15 ml / Endotossine	Sterile apirogeno( <0.005UI/ml)	+4°C	+4°C	12-18 ore
	500 ml /chimica	Polietilene	+4°C	+4°C	12-18 ore
	100 ml/chimica solventi	Vetro -contenitore con tappo e sottotappo+tiosolfato se clorata	+4°C	+4°C	12-18 ore
Acque per emodialisi (secondo Linee Guoda SIN 2005) Monitor ON-Line ( dialisato ultrapuro)	250 ml /microbiologia	sterile	<37°C per monitor	2-8°C	12-18 ore
Acqua per ricerca legionella ( ISO 11731: 2017)	1000ml/ microbiologica	sterile	6-18°C (temp. Ambiente)se consegna entro 24 ore dal prelievo Separazione tra campioni caldi e freddi	6-18°C se analisi immediata oppure 2-8°C se analisi dopo 24 ore da prelievo	2giorni
		sterile	2-8°C dopo 24 ore dal prelievo	2-8°C	2giorni
Acqua Minerale (DM 10/02/2015 GU n. 50 del 02/03/2015)	3000ml/ microbiologica	Vetro o plastica sterile	+4°C	+4°C	12-18 ore
	2000/chimica	Polietilene	+4°C	+4°C	12-18 ore
	1000 ml/chimica pesticidi	Vetro scuro	+4°C	+4°C	12-18 ore
	100 ml/chimica solventi	Vetro -contenitore con tappo e sottotappo+tiosolfato se clorata	+4°C	+4°C	12-18 ore
Suolo	1 kg/chimica	barattoli in vetro o polietilene con tappo a tenuta stagna o tappo con controtappo. Se sono da ricercare composti organici volatili necessario vials di vetro	+4°C	+4°C	12-18 ore
Fanghi e rifiuti	1kg	barattoli in vetro o polietilene con tappo a tenuta stagna o tappo con controtappo. Se	+4°C	+4°C	12-18 ore



**ECOANALITICA srl**

Viale 1° Maggio 1/A - 10043 Orbassano (TO)

Tel./Fax 011 9004230 - info@ecoanalitica.it

P.Iva 08844840010 - CCIAA REA 1004512

Tipologia di campioni	Quantità minima di campione /tipo analisi	Tipo di contenitore	Temperatura del mezzo di trasporto	Condizioni di conservazione	Tempo massimo di consegna dal prelievo
		sono da ricercare composti organici volatili necessaria vials di vetro . Bottiglie riempite quasi completamente; se biologicamente attivi (possibile produzione di gas) riempire solo a %.			
Supporti da campionamento( fiale DNPH, fiale carbone)	-	Fiala	+4°C	+4°C	15 giorni
Gorgogliati	-	polietilene	+4°C	+4°C	5 giorni

tipo di campione	Quantità minima di campione per una determinazione	contenitore	Temperatura del mezzo di trasporto	Condizioni di conservazione	Tempo massimo di conservazione
alimenti stabili (da conservarsi a temperatura ambiente) (1)	Listeria= 50 g Salmonella= 50g altri parametri ad eccezione di	Contenitore chiuso, integro, sterile o imballo originale	<40°C (salvo diverse indicazioni del produttore)	Da 18 a 27°C	-
alimenti congelati o surgelati (1)	salmonella e listeria= 50g	- -	<-15°C (meglio se < -18°C) oppure trasporto a 1-8°C, se analisi immediata. Per prodotti congelati particolari tipo gelati artigianali (non sono surgelati), limite di legge -7°C (19) oppure trasporto a 1-8°C (, se analisi immediata.	< -18°C	24 ore
alimenti non stabili a temperatura ambiente (1)			Tra 1 e 8°C	Tra 1 e 5°C	24 ore
Alimenti prelevati caldi (da mense)			Il trasporto va effettuato separatamente da altri prodotti/ tamponi. Il prodotto deve essere posto tra panetti di ghiaccio (ma non a contatto diretto) in modo da raffreddarlo rapidamente.	Tra 1 e 5°C	24 ore
Tamponi / slide / spugne ambientali (ISO 18593:2018)	Per Listeria 1 tampone o spugna Per Salmonella 1 tampone o spugna ; per altri parametri ad eccezione di salmonella e listeria: 1 tampone o spugna	Tamponi sterili con liquido di trasporto o spugna inumidita	Tra 1 e 8°C Evitare il contatto con panetti ghiacciati	Tra 1 e 5°C	24 ore
Tamponi / spugne carcasse(ISO 17604:2015 )		Spugne sterili	Tra 1 e 8°C Evitare il contatto con panetti ghiacciati.	Tra 1 e 5°C	48 ore



**ECOANALITICA srl**

Viale 1° Maggio 1/A - 10043 Orbassano (TO)

Tel./Fax 011 9004230 - info@ecoanalitica.it

P.Iva 08844840010 - CCIAA REA 1004512

Alimenti –ricerca di residui di pesticidi	100 g	Contenitore pulito/imballo originale -	Temperatura idonea alla conservazione del campione	Temperatura idonea alla conservazione del campione	In base alla stabilità dell'alimento (entro i termini di scadenza)
Alimenti –ricerca di Acrilammide	100 g	Contenitore pulito/imballo originale --	Temperatura idonea alla conservazione del campione	Temperatura idonea alla conservazione del campione	In base alla stabilità dell'alimento (entro i termini di scadenza)
Alimenti –ricerca di micotossine	100 g	Contenitore pulito/imballo originale -	Temperatura idonea alla conservazione del campione	Temperatura idonea alla conservazione del campione	In base alla stabilità dell'alimento (entro i termini di scadenza)
Alimenti -metalli	100 g	Contenitore pulito/imballo originale -	Temperatura idonea alla conservazione del campione	Temperatura idonea alla conservazione del campione	In base alla stabilità dell'alimento (entro i termini di scadenza)
Alimenti –tabella nutrizionale	200 g	Contenitore pulito/imballo originale -	Temperatura idonea alla conservazione del campione	Temperatura idonea alla conservazione del campione	In base alla stabilità dell'alimento (entro i termini di scadenza)

<b>tipo di campione</b>	<b>Quantità minima di campione per una determinazione</b>	<b>contenitore</b>	<b>Temperatura del mezzo di trasporto</b>	<b>Condizioni di conservazione</b>	<b>Tempo massimo tra campionamento e consegna in laboratorio</b>
Tamponi per campionamento SARS CoV-2	Un tampone per ogni punto campionato	Tamponi sterili specifici con mezzo di trasporto con inattivante	Tra 1 e 8°C Evitare il contatto con panetti ghiacciati	Tra 1 e 5°C	24 ore