

LABORATORIO ANALISI DOTTOR VINCENZO SORCE SRL

Carta dei Servizi

Qualità al servizio dei clienti

20 Febbraio 2026

TITOLO	PAG
Premessa	2
Impegno	3
Orario di servizio	3
Modalità di Gestione dei Campioni	3
Significato dell'Accreditamento	4
Le prove Interlaboratorio	5
Servizi Resi	6
Politica della Qualità	8
Organigramma	9
Linea guida per una corretta modalità di prelievo e accettazione dei campioni	10
Prodotti e servizi forniti dall'esterno	26

Annotazioni: Le modifiche sono indicate con una barra laterale

Copia controllata o non controllata n. _____

Consegnata a: _____

N.	Descrizione	Data	Preparazione	Verifica	Approvazione
16	Modifica § sistema qualità e organigramma	20/02/26	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
15	Modifica § sistema qualità e organigramma	21/01/25	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
14	Revisione	30/03/24	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
13	Revisione	31/05/23	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
12	Revisione	22/03/22	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
11	Revisione	05/11/21	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
10	Revisione	16/11/20	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
9	Revisione	11/10/20	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
8	Revisione	15/09/20	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
7	Revisione	10/10/19	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
6	Revisione	15/04/19	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
5	Revisione	12/01/18	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
4	Revisione	10/11/16	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
3	Revisione	10/11/15	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
2	Revisione	10/04/13	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
1	Revisione	10/03/12	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce
0	Emissione	20/09/10	V. Sorce	V. Sorce	V. Sorce

GUIDA AI SERVIZI

Il monitoraggio della qualità dei prodotti alimentari e la verifica delle matrici ambientali costituiscono attività fondamentali ai fini della conformità ai requisiti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente.

La caratterizzazione chimico-fisica e microbiologica delle materie prime impiegate nel settore agro-alimentare rappresenta un presupposto essenziale per il controllo della qualità e della sicurezza dei prodotti finiti. Analogamente, il controllo sistematico delle fasi del processo produttivo, delle condizioni igienico-sanitarie degli ambienti di lavoro, nonché la gestione, classificazione e caratterizzazione dei rifiuti, rientrano tra gli obblighi normativi previsti per gli operatori del settore. In tale ambito si inserisce l'attività del laboratorio con sede in Mazzarino, specializzato nell'esecuzione di analisi nei settori agro-alimentare e ambientale.

Il **Laboratorio Analisi Dott. Vincenzo Sorce S.r.l.**, operante in conformità alla norma **UNI CEI EN ISO/IEC 17025**, ha avviato nel 2004 il processo di accreditamento per prove microbiologiche, implementando un

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ

finalizzato a garantire competenza tecnica, tracciabilità dei risultati, affidabilità delle misurazioni e conformità ai requisiti normativi applicabili.

Il laboratorio eroga servizi analitici a favore di imprese, responsabili dei piani di autocontrollo (HACCP) e enti territoriali, assicurando copertura operativa a livello regionale e nazionale.

Il presente documento ha lo scopo di descrivere l'offerta dei servizi erogati e di fornire indicazioni operative per l'esecuzione delle attività di campionamento delle principali matrici oggetto di analisi, nel rispetto delle procedure standardizzate e dei requisiti tecnici applicabili.

Denominazione

Laboratorio Analisi – Dottor Vincenzo Sorce srl
Accreditato Accredia Lab N. 00789
Iscrizione elenco della Regione Sicilia n. 2012/CL/001
Via Cesare Abba 36 - 93013– Mazzarino (CL)
Telefono e Fax : 0934/381650
E-mail: vincenzosorce@gmail.com
www.analisichimichelsg.it
PEC v.lab@namirialpec.it

IMPEGNO SULLA QUALITA'

Il Laboratorio si impegna a:

- a) garantire la qualità dei servizi analitici erogati, assicurando la conformità ai requisiti normativi cogenti e volontari applicabili, nonché attraverso un'attenta selezione di materiali, reagenti, apparecchiature e tecnologie impiegate. A tal fine, il laboratorio gestisce in modo controllato il processo di approvvigionamento di tutti i fattori che possono influire sulla qualità del risultato analitico, avvalendosi esclusivamente di fornitori qualificati e valutati (es. terreni di coltura certificati, reagenti di grado analitico, materiali di riferimento conformi);
- b) impiegare personale in possesso di adeguata competenza, formazione ed esperienza, garantendo nel tempo il mantenimento e l'aggiornamento dei requisiti di qualifica attraverso programmi strutturati di addestramento, formazione continua e valutazione delle prestazioni;
- c) garantire la riferibilità metrologica delle misure associate alle attività di prova mediante l'utilizzo di strumenti sottoposti a taratura e/o verifica presso centri accreditati appartenenti a circuiti riconosciuti a livello nazionale ed internazionale (LAT/EA), assicurando il collegamento alle unità del Sistema Internazionale (SI);
- d) assicurare la riferibilità e la tracciabilità dei materiali di riferimento utilizzati nelle attività analitiche a istituti metrologici riconosciuti a livello internazionale, quali il National Institute of Standards and Technology (NIST), o ad altri organismi equivalenti;
- e) mantenere, monitorare e migliorare continuamente un Sistema di Gestione per la Qualità conforme ai requisiti della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, garantendone l'efficacia, l'adeguatezza e la corretta applicazione in tutte le attività di laboratorio.

ORARI DI SERVIZIO

Il **Laboratorio Analisi Dott. Vincenzo Sorce S.r.l.** garantisce l'erogazione continuativa e regolare dei servizi analitici dal lunedì al venerdì, nel rispetto del seguente orario di apertura: 08:30–13:00 e 14:30–17:00.

Eventuali interruzioni del servizio potranno verificarsi esclusivamente in presenza di cause di forza maggiore o in concomitanza con le festività previste dal calendario ufficiale.

Nel caso in cui il campionamento e/o il ritiro dei campioni siano effettuati da personale del laboratorio, viene garantito che le operazioni di trasporto siano eseguite in condizioni controllate e conformi ai requisiti tecnici applicabili, al fine di preservare l'integrità e la rappresentatività del campione. In particolare, sono adottate misure idonee ad assicurare il mantenimento delle caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche e sensoriali del materiale, così come presenti al momento della presa in carico.

MODALITÀ DI GESTIONE DEI CAMPIONI

Il laboratorio garantisce che tutti i campioni siano sottoposti a verifiche analitiche entro 24 ore lavorative dall'accettazione. Per "accettazione" si intende la presa in carico, da parte del laboratorio, del materiale da sottoporre ad analisi.

Dal momento del ricevimento, il laboratorio assicura la corretta conservazione dei campioni

secondo modalità idonee a preservarne le caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali.

Il laboratorio si impegna inoltre a conservare l'eventuale materiale residuo dei campioni analizzati (campioni residuo) per un periodo massimo di 7 giorni dalla data di emissione del Rapporto di Prova, in funzione della matrice e della tipologia di analisi richieste.

Viene garantito un costante aggiornamento dei metodi analitici adottati, al fine di assicurare l'efficienza e il miglioramento continuo del servizio.

Il laboratorio è responsabile dei risultati analitici relativi ai campioni esaminati e dei contenuti delle relazioni tecniche emesse, provvedendo alla conservazione in formato elettronico dei Rapporti di Prova per un periodo minimo di 10 anni.

SIGNIFICATO DELL'ACCREDITAMENTO

ACCREDIA non accredita attività di consulenza, bensì i laboratori di prova, i cui risultati analitici possono essere utilizzati dai consulenti come base per le proprie valutazioni.

L'accREDITAMENTO non comporta alcuna riduzione delle responsabilità derivanti dai contratti stipulati tra il laboratorio e i propri clienti. Pur rappresentando un riconoscimento della competenza tecnica e gestionale del laboratorio, esso non costituisce una garanzia da parte di ACCREDIA sulle singole prestazioni eseguite.

L'accesso all'accREDITAMENTO è volontario ed è aperto a qualsiasi laboratorio di prova, sia esso ente indipendente o parte di un'organizzazione più ampia (industria, istituto di ricerca, università, ecc.).

In particolare, ACCREDIA:

1. verifica e sorveglia i requisiti tecnici e organizzativi dei laboratori di prova, assicurando la riferibilità metrologica delle misure, l'affidabilità e la ripetibilità delle procedure, l'adeguatezza delle strumentazioni, la competenza e l'imparzialità del personale, in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e ai regolamenti ACCREDIA;
2. pubblica regolamenti e procedure di accREDITAMENTO, nonché gli elenchi dei laboratori accREDITATI e delle prove per le quali è stato concesso l'accREDITAMENTO, oltre agli eventuali provvedimenti di sospensione o revoca;
3. partecipa alle attività degli organismi internazionali e sovranazionali operanti nel settore dell'accREDITAMENTO dei laboratori di prova;
4. collabora con gli enti di normazione nazionali per la promozione e l'aggiornamento della normativa tecnica;
5. promuove studi, incontri e iniziative nel proprio ambito di competenza, anche in collaborazione con enti e associazioni nazionali e internazionali.

ACCREDIA contribuisce inoltre alla riduzione delle barriere tecniche al commercio internazionale attraverso la stipula di accordi di mutuo riconoscimento con organismi di accREDITAMENTO esteri, in ambito europeo (EA – European co-operation for Accreditation) ed extraeuropeo.

Per consultare l'elenco delle prove accREDITATE, è possibile visitare il sito ufficiale www.accredia.it, nella sezione dedicata alle banche dati, e ricercare il laboratorio di prova.

Per le prove accREDITATE consultare il sito www.accredia.it, alla voce banche date e proseguire la ricerca del laboratorio di prova dott. V. Sorce lab n 00789 - Regione Sicilia –provincia di Caltanissetta.

LE PROVE INTERLABORATORIO

Le prove interlaboratorio sono gruppi di prove analitiche su materiali identici o simili, condotte da più laboratori secondo condizioni prefissate. Le prove interlaboratorio possono essere usate per:

- documentare la riferibilità delle misure, quando non siano disponibili campioni di prima linea o materiali certificati;
- Validare i metodi di prova.
- Valutare la competenza tecnica dei laboratori (Proficiency tests o prove valutative), con riferimento a Istituti Accreditati secondo la ISO/IEC 17043:2010.

Il Laboratorio si avvale per le prove di Proficiency Tests del circuito organizzato UNICHIM.

Le prove valutative sono indicate dalla UNI CEI EN ISO/IEC 17025 come strumento per l'assicurazione della qualità dei laboratori.

Il laboratorio partecipa alle prove interlaboratorio relative alle seguenti matrici:

Acque potabili - Agenti microbiologici nelle acque quali;

- Carica batterica totale a 37 e 22 °C
- Escherichia coli e coliformi
- Enterococchi intestinali
- Pseudomonas aeruginosa
- Clostridium Perfringens

Agenti microbiologici nei prodotti destinati all'alimentazione quali:

- Listeria monocytogenes
- Salmonella spp
- Escherichia coli
- Coliformi a 30 °C
- Carica batterica totale a 30° C
- Muffe e lieviti per alimenti con aw < 0.95;
- Stafilococchi coag +
- Enterobacteriacee

Agenti microbiologici sulle superfici da lavoro:

- Listeria monocytogenes
- Salmonella spp
- Escherichia coli
- Coliformi a 30 °C
- Carica batterica totale a 30° C
- Muffe e lieviti;
- Stafilococchi coag +
- Enterobacteriacee

Agenti microbiologici sulle superfici camere bianche e ambienti associati:

- Listeria monocytogenes
- Salmonella spp
- Escherichia coli
- Coliformi a 30 °C
- Carica batterica totale a 30° C
- Muffe e lieviti;
- Stafilococchi coag +
- Enterobacteriacee

- SARS CoV-2

Agenti microbiologici sulle superfici di tessuti sterili :

- Escherichia coli
- Coliformi a 30 °C
- Carica batterica totale a 30° C
- Muffe e lieviti;
- Stafilococchi coag +
- Enterobacteriacee;

Agenti chimici e fisici settore ambientale

- pH e conducibilità
- PCB
- IPA
- Metalli pesanti
- Olfattometria dinamica

SERVIZI RESI

Agenti microbiologici nell'aria camere bianche e ambienti associati

- Carica batterica totale a 30° C
- Muffe e lieviti;
- Media Fill
- E. coli
- Enterobatteriacee
- Coliformi a 30 °C
- Stafilococchi coag +

Analisi Ambientali sale operatorie

Valutazione gas anestetici nelle sale operatorie, microclima, VCCC, nelle sale operatorie, camere bianche e ambienti associati

Analisi Ambientali rifiuti, fanghi, percolato, biostabilizzato

Analisi Olfattometriche, IRDP, Caratterizzazione dei rifiuti, residuo a 105°C e 550°C, metalli pesanti, diossine, furani, fenoli, ammine, IPA, POP'S, BTEX, Amianto, TOC, Clorobenzene, Nitrobenzene, test di cessione

Analisi chimiche e microbiologiche su:

Bevande Analcoliche;
Acque minerali, potabili, irrigue, reflue
Carni (fresche ed insaccate);
Conserve vegetali;
Farine, Cereali, Pane, Paste alimentari;
Derivati agrumari;
Latte e derivati;
Prodotti ittici;
Materiale a contatto con gli alimenti;

Il laboratorio eroga servizi integrati a supporto delle imprese, finalizzati al conseguimento e al mantenimento di elevati standard qualitativi, di processo e di gestione, con particolare attenzione alla prevenzione delle criticità operative e al miglioramento continuo delle performance aziendali.

Le aziende possono avvalersi di un supporto specialistico completo oppure modulare, in funzione delle specifiche esigenze. L'esperienza consolidata e la flessibilità organizzativa consentono un'efficace integrazione nei diversi contesti aziendali, garantendo la continuità operativa e il rispetto degli assetti organizzativi esistenti.

Il laboratorio fornisce, inoltre, servizi di analisi con elevato contenuto tecnico-scientifico, mediante l'applicazione di metodiche analitiche avanzate nel settore alimentare. Le attività sono svolte da personale qualificato, dotato di comprovata esperienza e competenze specialistiche.

Le metodiche impiegate per la determinazione dei parametri microbiologici e chimico-fisici sono validate secondo standard riconosciuti a livello nazionale e internazionale, tra cui ISO (International Organization for Standardization) e APAT-CNR-IRSA (Istituto di Ricerca sulle Acque del Consiglio Nazionale delle Ricerche).

La gestione logistica dei campioni, previa definizione di specifici accordi con il cliente, avviene mediante trasporto controllato tramite corrieri qualificati, con mantenimento delle condizioni di conservazione conformi alla normativa vigente, al fine di garantire l'integrità e la rappresentatività del campione fino alla fase analitica.

POLITICA DELLA QUALITÀ

Il Laboratorio ha istituito, attuato e mantiene un Sistema di Gestione per la Qualità conforme ai requisiti della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, in relazione alle attività di prova svolte.

Tale sistema è finalizzato a garantire l'affidabilità, l'imparzialità e la qualità dei risultati analitici forniti ai clienti, nonché il miglioramento continuo delle prestazioni del Laboratorio.

Il Sistema di Gestione per la Qualità è sviluppato in coerenza con le attività operative del Laboratorio ed è supportato dai seguenti elementi fondamentali:

- gestione e controllo della documentazione del sistema;
- gestione e controllo delle registrazioni;
- valutazione dei rischi e delle opportunità, con definizione e attuazione delle relative azioni;
- gestione del miglioramento continuo;
- gestione delle non conformità e attuazione delle azioni correttive;
- pianificazione e attuazione di audit interni, estesi a tutti i processi del Sistema di Gestione;
- esecuzione periodica del riesame della direzione.

Il Laboratorio si impegna a garantire che tutto il personale coinvolto nelle attività di prova operi in conformità alle procedure del Sistema di Gestione, assicurando competenza tecnica, indipendenza e imparzialità.

In caso di modifiche organizzative o variazioni delle modalità operative, il Responsabile Qualità, in collaborazione con il Direttore del Laboratorio, assicura la valutazione preventiva degli impatti sul Sistema di Gestione per la Qualità, al fine di garantirne la continua adeguatezza, efficacia e conformità ai requisiti normativi e di accreditamento, provvedendo all'implementazione degli eventuali aggiornamenti necessari.

8.2 documentazione del sistema di gestione

Il Sistema di Gestione per la Qualità del Laboratorio è documentato, attuato e mantenuto mediante un insieme strutturato di documenti, predisposti al fine di garantire il controllo dei processi e la conformità ai requisiti normativi applicabili.

La documentazione del Sistema di Gestione comprende le seguenti tipologie documentali:

- Politica per la Qualità, che definisce gli indirizzi strategici e gli impegni del Laboratorio in materia di qualità, imparzialità e competenza;
- Manuale della Qualità, che descrive il Sistema di Gestione e le modalità di applicazione dei requisiti della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;
- Procedure gestionali (PG), che disciplinano i processi del Sistema di Gestione;
- Procedure operative (PO), che definiscono le modalità di esecuzione delle attività tecniche e di supporto;
- Procedure di prova, che descrivono le modalità di esecuzione delle prove analitiche;
- Metodi di prova, comprendenti metodi normati e metodi interni validati;
- Metodi interni, sviluppati dal Laboratorio e sottoposti a validazione/verifica secondo i requisiti applicabili;
- RegISTRAZIONI, che costituiscono evidenza oggettiva delle attività svolte e dei risultati ottenuti.

Tutta la documentazione è gestita e controllata secondo specifiche procedure, al fine di garantirne l'adeguatezza, la disponibilità, l'aggiornamento e la corretta distribuzione al personale interessato.

8.2.1 Dichiarazione della politica per la qualità

La Politica per la Qualità del Laboratorio è definita e approvata dal Direttore del Laboratorio, in coerenza con i requisiti della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e con gli obiettivi strategici dell'organizzazione. Essa è finalizzata a garantire la qualità, l'imparzialità e l'affidabilità delle attività di prova, nonché il miglioramento continuo dell'efficacia del Sistema di Gestione.

La Politica per la Qualità è diffusa a tutto il personale mediante:

- incontri periodici di informazione e sensibilizzazione;
- affissione della Politica nei locali del Laboratorio;
- comunicazione e formazione del personale neoassunto.

Il Responsabile Qualità assicura che la Politica sia compresa, attuata e mantenuta a tutti i livelli dell'organizzazione attraverso:

- le modalità di diffusione sopra descritte;
- attività di supervisione e monitoraggio da parte dei responsabili di funzione;
- verifica dell'efficacia nell'ambito del riesame del Sistema di Gestione per la Qualità.

La Politica per la Qualità è riesaminata periodicamente in sede di Riesame della Direzione, con il coinvolgimento del Direttore del Laboratorio, del Responsabile Qualità e del personale tecnico, al fine di verificarne la continua adeguatezza.

Eventuali revisioni sono effettuate tenendo conto di:

- i principi e gli obiettivi definiti in fase di prima emissione;
- i risultati degli audit interni ed esterni;
- le comunicazioni interne ed esterne rilevanti;
- l'andamento dei processi e dei programmi di attività;
- le esigenze e aspettative delle parti interessate.

POLITICA PER LA QUALITÀ DEL LABORATORIO

Il Titolare del "Laboratorio Analisi Dottor Vincenzo Sorce srl" ha deliberato i seguenti obiettivi strategici a lungo termine del Sistema di Gestione Qualità del Laboratorio di Prova, ad essa afferente, oggetto di accreditamento:

1. la pianificazione delle azioni di sviluppo dei propri processi;
2. la definizione di un sistema di obiettivi quantificati e misurabili;

3. l'assegnazione di risorse adeguate in coerenza con i propri processi di pianificazione e controllo;
4. la definizione delle responsabilità e del sistema di autorità di ruolo conseguenti;
5. la definizione e il soddisfacimento dei requisiti e degli standard di qualità dei servizi stabiliti dalle norme vigenti e dai bisogni dei clienti;
6. la gestione attenta e corretta dei processi;
7. la misurazione e valutazione dei processi, dei servizi, della soddisfazione dei clienti in relazione agli obiettivi;
8. l'attuazione del miglioramento continuo dei processi tramite azioni opportune;
9. migliorare la gestione interna ed esterna, tramite essa, l'efficacia dell'organizzazione nel considerare le necessità del cliente, nel rispettare le normative (UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 e requisiti aggiuntivi di Accredia), la buona pratica professionale e tutte le prescrizioni cogenti; anche tramite il ricorso a specifiche soluzioni tecnologiche;
10. controllare il sistema degli approvvigionamenti;
11. fidelizzare i clienti;
12. aumentare il coinvolgimento del personale tramite la motivazione;

A tal fine il Titolare della ditta conferisce alle funzioni apicali del laboratorio:

- a) il mandato ad operare in conformità alla Norma;
- b) il mandato a soddisfare le esigenze del Cliente;
- c) il mandato a utilizzare nell'esecuzione delle prove metodi normati;
- d) il mandato a soddisfare i requisiti posti dall'Ente di Accreditamento Accredia

Per raggiungere tali obiettivi, il Titolare assicura al Direttore del Laboratorio l'autorità per attivare quanto necessario, con particolare riferimento agli aspetti tecnici e di coinvolgimento del personale.

Inoltre, per assicurare l'esecuzione degli Audit Interni della Qualità, e far comprendere a tutto il personale la politica della qualità ed il corretto uso delle procedure e provvedere alla relativa sensibilizzazione in merito, i tecnici riferiscono al Direttore del Laboratorio l'andamento della qualità anche attraverso la predisposizione del Rapporto periodico sullo Stato della qualità.

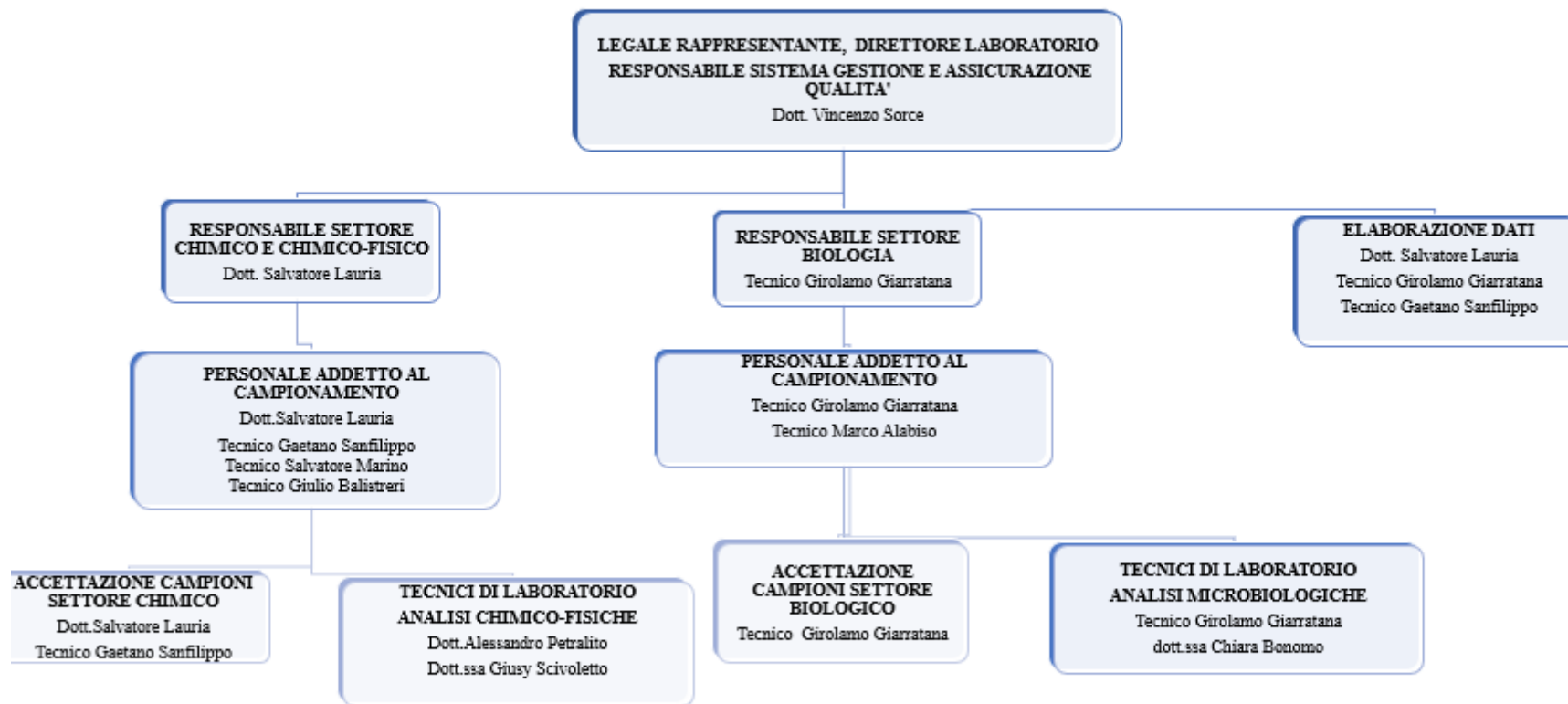
Infine, si richiede a tutto il personale coinvolto nelle attività di prova e taratura di avere familiarità con la documentazione per la qualità di attuare le politiche e le procedure nel proprio lavoro.

Per la realizzazione degli obiettivi, contenuti nella Dichiarazione, il laboratorio dispone di personale, apparecchiature di prova e misura, locali ed impianti atti a garantire la conformità alle norme nazionali ed internazionali ed il loro miglioramento

Per ognuno degli obiettivi strategici a lungo termine, il Direttore del Laboratorio svilupperà, nel Programma della Qualità, vedi modello AL 15 07, gli obiettivi annuali misurabili, volti al miglioramento continuo.

ORGANIGRAMMA

AL 11-06 rev 17 del 02/05/2025



LINEA GUIDA PER UNA CORRETTA MODALITÀ DI PRELIEVO E ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI

1. Scopo

Quanto esposto nella presente guida, si prefigge lo scopo di suggerire delle corrette modalità operative in riferimento alle fasi preanalitiche delle prove microbiologiche e chimiche cioè dal campionamento al momento dell'analisi vera e propria; ossia il trasporto e la conservazione in attesa della prova.

2. Campo di Applicazione

La presente linea guida si applica a tutti i prodotti destinati all'alimentazione umana che devono essere sottoposti a prove microbiologiche e chimiche che rientrano nelle seguenti categorie, la cui suddivisione comporta una diversa modalità di prelievo, di trasporto e di conservazione del campione:

- Acque
- Alimenti trattati in contenitori ermetici (conserve vegetali, animali, succhi di frutta, bevande, prodotti lattiero caseari Ultra High Temperature – UHT, ecc.)
- Alimenti secchi confezionati (biscotti, paste secche, legumi, frutta secca, polveri ecc).
- Alimenti ad umidità intermedia confezionati (IMF Intermediate Moisture Food)
- Alimenti stagionati interi (formaggi e salumi)
- Prodotti alimentari preconfezionati
- Alimenti freschi e refrigerati (latte crudo, carni, pesci, vegetali, formaggi freschi e molli, paste fresche, prodotti di pasticceria)
- Alimenti pastorizzati (latte e derivati, uova e derivati, prodotti carnei, prodotti vegetali)
- Prodotti sfusi (venduti sfusi al dettaglio)
- Alimenti congelati e surgelati
- Prodotti cotti da somministrare caldi

3. Prelievo, trasporto, accettazione e conservazione di prodotti destinati all'alimentazione umana da sottoporre a prove microbiologiche

3.1. Istruzioni per il prelievo di campioni d'acqua ad uso potabile per analisi chimiche

Materiale da Utilizzare:

- Bottiglie in materiale plastico per il campionamento di acque destinate all'analisi dei metalli.
- Bottiglie in vetro per campioni destinati alla determinazione di sostanze organiche.
- Etichetta per identificare il campione e pennarello indelebile

ALIQUOTE DI CAMPIONE PER ANALISI

Per la determinazione di uno o più dei parametri indicatori sotto elencati è necessario un campione di 1litro:

- Metalli pesanti
- Cloruro;

- Colore;
- Conduttività;
- pH
- Concentrazione ioni idrogeno;
- Ferro;
- Manganese;
- Odore;
- Ossidabilità;
- Solfato;
- Sodio;
- Sapore;
- Torbidità.

Quando si richiede la determinazione di ulteriori parametri analitici, differenti da quelli sopra citati, prelevare almeno 2 litri di campione; in particolare si consiglia di prelevare 1 litro di campione in più, ogni 5.

determinazioni aggiuntive. Nel caso si rendano necessarie particolari determinazioni di elementi in tracce e/o ultra-tracce è opportuno concordare il quantitativo minimo con il laboratorio prima dell'esecuzione del campionamento.

Modalità Operative

I campioni vengono prelevati e posti in recipienti puliti, in plastica o in vetro scuro. In qualsiasi punto viene effettuato il prelievo è necessario misurare la temperatura dell'acqua all'uscita della fonte, indispensabile per le determinazioni di determinati parametri quali Conducibilità e pH.

Acque Superficiali

Per i corsi d'acqua superficiali è necessario caratterizzare la situazione chimica e ambientale a monte del sito, nel tratto mediano e a valle, lungo il senso di scorrimento del corpo idrico, in modo da definire gli effetti derivanti dalla presenza di inquinamento e dall'immissione di scarichi. Si effettuano campionamenti istantanei prelevando le aliquote d'acqua con un recipiente adatto. Se la corrente ha elevata velocità o presenta stratificazioni, si devono raccogliere più campioni sia in senso verticale che trasversale.

Acque di falda

Si possono adottare due strategie di campionamento:

campionamento statico: il campione viene prelevato con pozzo non in emungimento, mediante metodo manuale (bailer), previo spurgo e ripristino delle condizioni originali. Fare attenzione ad evitare fenomeni di turbolenza e di aerazione sia durante la discesa del campionatore, sia durante il travaso del campione d'acqua nel contenitore specifico.

campionamento dinamico: il campione viene prelevato per mezzo di pompa sommersa, previo spurgo. La pompa deve essere posizionata a profondità intermedia tra il livello di falda ed il fondo del pozzo di monitoraggio.

Acque potabili - Prelievo da rubinetto

- 1) Asportare, se presenti, tubi o guarnizioni in plastica e gomma;
- 2) Flambare la bocca del rubinetto solo su rubinetti metallici;

- 3) Aprire il rubinetto e lasciare scorrere l'acqua per 1 – 3 minuti;
- 4) Al momento del prelievo aprire la bottiglia sterile avendo cura di non toccare la parte interna del tappo che andrà a contatto con il campione prelevato, né l'interno del collo della bottiglia;
- 5) Effettuare il prelievo evitando di modificare il flusso del rubinetto durante questa operazione e senza effettuare risciacqui;
- 6) Evitare di riempire completamente la bottiglia al fine di consentire una efficace omogeneizzazione del campione al momento dell'analisi;
- 7) Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed identificare il campione ed identificare il campione come indicato nel seguito;
- 8) Conservare il campione con le modalità indicate nel seguito.

Acque potabili Prelievo da pozzo

- 1) Utilizzare bottiglie sterili o Bailer sterili;
- 2) Immergerla completamente e lasciare riempire;
- 3) tirarla fuori, scartare i primi 2- 3 cm di acqua per creare una efficace omogeneizzazione del campione al momento dell'analisi;
- 4) Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed identificare il campione come indicato nel seguito
- 5) Conservare il campione con le modalità indicate nel seguito.

Prelievo da un recipiente

- 1) Immergere nel recipiente uno strumento cavo o una sonda di immersione, sterilizzati prima dell'uso, capaci di raccogliere acqua, avendo cura di non sommuovere i sedimenti del fondo;
- 2) Introdurre l'acqua prelevata, con precauzioni di asepsi, nei contenitori per la raccolta dei campioni;
- 3) Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed identificare il campione come indicato nel seguito
- 4) Conservare il campione con le modalità indicate nel seguito.

Prelievo da corpi idrici

- 1) Utilizzare bottiglie sterili o bailer sterili.
- 2) In caso di uso di bottiglie al posto del Bailer, utilizzare una pinza o un altro sistema idoneo (anch'esso sterilizzato e incartato fino al momento del prelievo), calarla nel corpo idrico tenendo la bottiglia per il fondo e immergere il collo 15 cm sotto alla superficie dell'acqua;
- 3) Piegare quindi la bottiglia verso l'alto e lasciarla riempire. Quando si opera su acqua che scorre, la bottiglia deve essere mossa con un movimento ampio, continuo, ad arco, diretto contro il flusso della corrente. Nei casi in cui il prelievo debba essere effettuato da corpi idrici, è opportuno non camminare nell'acqua, per evitare di smuovere con i piedi il fondale. Se non è possibile evitare di entrare nell'acqua, muoversi controcorrente e precedere in avanti fino a che la raccolta del campione non è completa;
- 4) Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed identificare il campione come indicato nel seguito.
- 5) Conservare il campione con le modalità indicate nel seguito.

Prelievo per la ricerca di *Legionella*

- 1) Aprire il rubinetto dell'acqua calda e lasciare scorrere l'acqua per circa 3 minuti;

- 2) Rilevare la temperatura dell'acqua facendo scorrere l'acqua all'interno di un contenitore tipo bicchiere, immergendovi un termometro e annotarla sul foglio di registrazione del prelievo;
- 3) Al momento del prelievo aprire la bottiglia sterile avendo cura di non toccare la parte interna del tappo che andrà a contatto con il campione prelevato, né l'interno del collo della bottiglia;
- 4) Effettuare il prelievo evitando di modificare il flusso del rubinetto durante questa operazione e senza effettuare risciacqui;
- 5) Evitare di riempire completamente la bottiglia al fine di consentire una efficace omogeneizzazione del campione al momento dell'analisi;
- 6) Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed identificare il campione come indicato nel seguito;
- 7) Disporre il campione il più presto possibile in un frigorifero collegato alla batteria della macchina a temperatura controllata mantenendo il campione al buio ed effettuare il trasporto al laboratorio. Il trasporto dei campioni può essere effettuato a temperatura ambiente. I campioni vanno consegnati in tempo utile, affinché l'analisi venga iniziata non oltre 24 ore dal prelievo. In caso di tempi più lunghi, conservare i campioni a 4°C e, comunque, per un periodo non superiore a 7 giorni.

Operazioni preliminari (nel caso di piezometri o pozzi)

1. Misurare il livello statico della falda tramite freatimetro (da bocca di pozzo).
2. Misurare la profondità del pozzo tramite cordella metrica con piombo sul fondo (da bocca di pozzo).
3. Rilevare la presenza di sostanze non miscibili con l'acqua e le relative superfici di interfaccia.
4. Rilevare il volume d'acqua nel pozzo e il volume d'acqua da spurgare (4-6 volumi di acqua contenuta nel pozzo).
5. Annotare la profondità del prelievo.

Spurgo e prelievo

Se possibile, identificare i pozzi secondo un ordine di contaminazione e procedere seguendo un ordine crescente.

Nel caso di campionamento dinamico lo spurgo e il prelievo deve avvenire con portate ridotte, mai superiori a 1 L/min (Low Flow Purging EPA/540/S-95/504 1996), al fine di ridurre i fenomeni di modificazione chimico-fisica delle acque sotterranee.

Se non è possibile spurgare 4-6 volumi d'acqua dal pozzo, interrompere le operazioni di spurgo quando l'acqua sarà chiarificata e/o i valori di pH, conducibilità, temperatura, ossigeno disciolto misurati in continuo saranno stabili entro un $\pm 10\%$.

Al termine dello spurgo effettuare il prelievo dell'acqua annotando pH, conducibilità, temperatura, ossigeno disciolto e torbidità; comporre le diverse aliquote.

Acque reflue

Il D.Lgs 152/99 richiede il prelievo di campioni medi per il controllo dei limiti delle acque reflue urbane (campioni medi ponderati nell'arco delle 24 ore) e per le acque reflue industriali (campioni medi prelevati nell'arco di tre ore).

Il campionamento medio può avvenire in due diverse modalità:

Campionamento medio composito: vengono prelevate aliquote di campione istantanee ad intervalli di tempo costanti per un limite di tempo definito sulla base di quanto prescritto dalla normativa vigente.

Campionamento medio continuo: vengono prelevate aliquote di campione in maniera continua mediante prelevatore automatico dotato di timer di funzionamento.

Ove non possibile effettuare il campionamento medio, effettuare quello istantaneo.

Formazione delle aliquote e loro conservazione

Solitamente per determinare un quadro analitico completo sono necessarie le aliquote sotto elencate:

1. Parametri vari: 2l in plastica
2. Metalli disciolti: 200ml in plastica. Per i metalli, ad esclusione del Cr^{VI}, effettuare se possibile la filtrazione in campo (0,45 µm) e acidificazione fino a pH 2 con HNO₃
3. Cromo VI: 300 ml
4. Metalli totali: 200 ml. Aggiunta di HNO₃ fino a pH<2
5. Idrocarburi e sostanze grasse: 250ml per acque reflue e li per acque superficiali o potabili, in vetro;
6. Analisi microbiologiche: Il contenitore sterile. Per la determinazione della Salmonella 2L contenitore sterile
7. VOC e BTEX: due vials da 40 ml. Attenzione a riempire le vials senza intrappolare bolle d'aria.
8. IPA, PCB, composti semi-volatili, pesticidi: aliquota da 2,5L in vetro scuro.

Si preleva una porzione di terreno con una pala o una paletta decontaminata in acciaio inox, si omogeneizza manualmente, con metodo della quartatura (descritto di seguito) o prelievo semplice. Il campione deve essere vagliato e si conserva solo la frazione <2cm. Per analisi di idrocarburi effettuare un prelievo puntuale (prima della quartatura) sul terreno tramite un piccolo carotatore, con scarico della carota così subcampionata in vials, con tappo e setto teflonato.

Campione da pareti e fondo scavo

In seguito all'asporto di materiale contaminato/rifiuto si rende necessario verificare che gli strati di terreno non siano stati interessati dall'inquinamento. Si dovrà quindi procedere ad un campionamento del fondo scavo e delle pareti.

1)Prelievo da fondo scavo.

Si ritiene di realizzare un campione significativo di un'area non superiore ai 100 m²: in tale caso il campione sarà ottenuto dalla miscelazione di 10 aliquote prelevate sulla base di una griglia regolare dell'area. È possibile prelevare campioni puntuali se necessario.

2)Prelievo da pareti di scavo.

Si ritiene di eseguire un campione composito ottenuto dalla miscelazione di più aliquote prelevate su superfici non superiori ai 50m²: in tal caso il campione sarà ottenuto dalla miscelazione di 5 aliquote prelevate sulla base di una griglia regolare sull'area. È possibile prelevare campioni puntuali se necessario.

Campione da carota

Aliquota per composti volatili.

Per limitare la volatilizzazione, le operazioni di formazione del campione devono essere condotte immediatamente dopo la deposizione della carota nell'apposita cassetta catalogatrice. Con un mini carotatore si effettua un prelievo ortogonale alla carota, con scarico della carota (2cm circa). Si campiona mettendo una

quantità di terreno tale da riempire completamente almeno due vial da spazio di testa da 20 ml. Le vials vanno immediatamente etichettate e trasferite in un contenitore mantenuto a 4°C.

Aliquota per composti non volatili.

Omogeneizzazione e quartatura del suolo prelevato dalla carota secondo stratigrafia. Il campione in campo deve essere vagliato e si conserva solo la frazione <2cm. L'aliquota così formata viene raccolta in un vaso di vetro da 1 Kg etichettato e conservato in contenitori mantenuti al buio a 4°C.

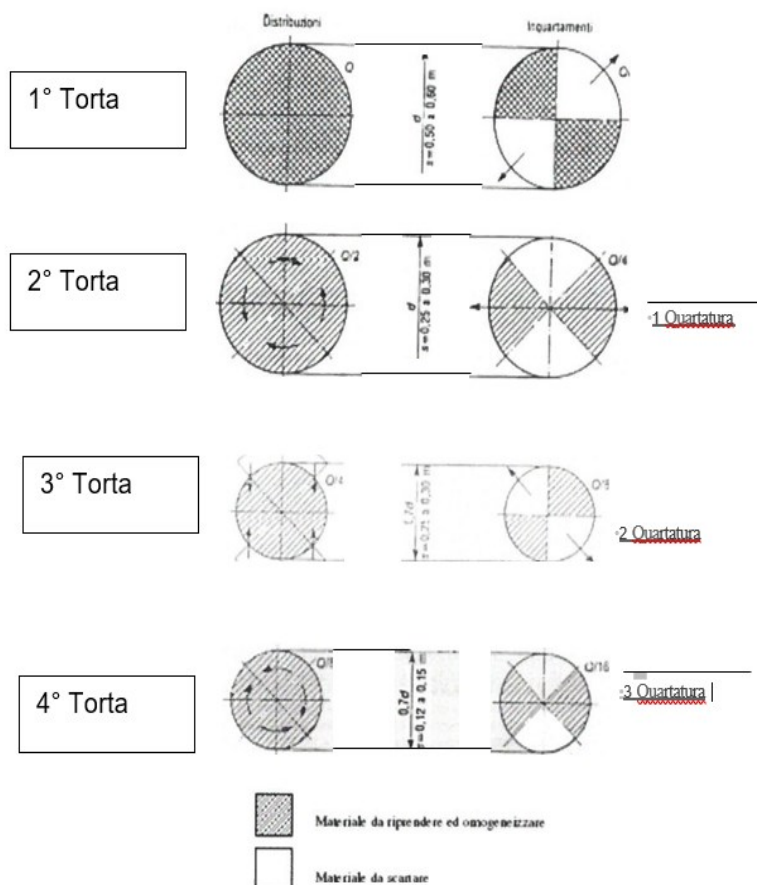
campioni di bianco di riferimento

I campioni utilizzati per definire il livello di fondo naturale sono quelli prelevati in prossimità, ma al di fuori, dell'area contaminata e servono per verificare se la concentrazione di un contaminante differisce rispetto a quelle naturali presenti nel sito.

Metodo della quartatura

Qualora il campione primario si presenti in volumi tali da dover subire una riduzione volumetrica, si procede, dopo miscelazione, alla riduzione di volume con il metodo della quartatura fino al raggiungimento del volume necessario per effettuare il campione secondario.

Impiegando idonea attrezzatura, si distribuisce in modo uniforme (in uno spazio adeguato) il materiale da esaminare in un cumulo o una 'torta' con un'altezza corrispondente a circa un quarto del raggio della stessa. Questa va divisa in 4 parti di uguale dimensione: il materiale di due quarti opposti deve essere scartato, mentre quello dei due quarti rimanenti va mescolato e ridistribuito in una nuova 'torta'. Si ripetono le operazioni eseguite sopradescritte e si sceglie i due quarti rimasti come campione (fig. 1). Qualora il volume ottenuto risultasse essere eccessivo si ripetono le operazioni descritte tante volte fino al volume necessario alla formazione del campione secondario, garantendo la rappresentatività del campione. Le quattro aliquote risultanti (A, B, C, D) vengono riposte in idonei contenitori e consegnati al laboratorio per le successive analisi.



FANGHI-RIFIUTI

In funzione della consistenza, della struttura fisica, della giacitura e della collocazione vengono suggerite diverse modalità di prelievo.

Campionamento di giaciture dinamiche

Si intendono giaciture dinamiche, quelle nelle quali il rifiuto è un flusso. Casi tipici di giaciture dinamiche sono le correnti di rifiuti che si separano da operazioni quali: cernita, ispessimento, disidratazione, filtrazione centrifugazione ecc.

Il prelievo *va* effettuato in corrispondenza del tratto terminale del sistema di trasporto. Si preleva un campione medio composito (formato cioè da più aliquote di pari volume prelevate ad intervalli possibilmente regolari di tempo e riposti in un secchio ben pulito o contenitore equivalente).

Campionamento di giaciture statiche

Si intendono giaciture statiche quelle nelle quali i rifiuti sono in genere stoccati in fusti, serbatoi, cisterne carrellate e/o autobotti, vasche, fosse impermeabilizzate, cumuli o silos.

Per campionamento da fusti il numero di contenitori da campionare è di norma individuato dalla radice cubica del numero totale dei recipienti e la scelta dei contenitori da cui campionare *deve* essere casuale, se necessario, omogeneizzare con opportuni mezzi il materiale contenuto nei singoli fusti;

Per campionamento da serbatoi, cisterne, autobotti e vasche, si deve procedere a campionare in più punti di piani orizzontali ed a quote diverse, riunendo tali campioni si otterrà il campione composito. Nei casi in cui è possibile una omogeneizzazione della massa mediante agitazione meccanica, è sufficiente prelevare un unico campione;

Per il campionamento da cumuli e silos (caso più comune per i rifiuti solidi grossolani):

PFAS 2L in contenitore in PE/vetro

Per la conservazione di campioni e il loro eventuale pretrattamento si fa riferimento alle tabelle 2 e 3 del metodo APAT IRSA 1030 Man.29/2003. Si riportano le tabelle di seguito. Per tutti i campioni è fondamentale la refrigerazione a 4°C.

Parametro (chimica)	Tipo di contenitore	Conservazione	Tempo massimo di conservazione	Quantità
Acidità e alcalinità	Polietilene, vetro	Refrigerazione	24 ore	200ml
Anidride carbonica	Polietilene, vetro	Refrigerazione	Analisi immediata	500ml
Azoto ammoniacale	Polietilene, vetro	Refrigerazione	24 ore	1000ml
Azoto nitrico	Polietilene, vetro	Refrigerazione	48 ore	100ml
Azoto nitroso	Polietilene, vetro	Refrigerazione	Analisi prima possibile (entro 24ore)	100ml
Azoto totale	Polietilene, vetro	Refrigerazione	24 ore	100ml
Boro	Polietilene	Refrigerazione	1 settimana	200ml
Calcio	Polietilene, vetro	Refrigerazione	24 ore	200ml
Cianuri	Polietilene, vetro	Aggiunta di NaOH fino a pH >12, refrigerazione al buio	24 ore	1000 ml
Cloro	Polietilene, vetro	Refrigerazione	Analisi immediata	100 ml
Cloruri	Polietilene, vetro	Refrigerazione	1 settimana	100 ml
Conducibilità	Polietilene, vetro	Refrigerazione	Entro 24 ore	200ml
Durezza	Polietilene, vetro	Refrigerazione	24 ore	200ml
Fluoruro	Polietilene	Refrigerazione	1 settimana	100ml
Fosfato inorganico	Polietilene, vetro	Refrigerazione	24 ore	200ml
Fosforo totale	Polietilene, vetro	Aggiunta di H ₂ SO ₄ fino a pH<2 e refrigerazione	1 mese	200ml
Metalli disciolti	Polietilene, vetro	Filtrazione su filtri da 0,45 µm; aggiunta di HNO ₃ fino a pH<2	1 mese	200ml
Metalli totali	Polietilene, vetro	Aggiunta di HNO ₃ fino a pH<2	1 mese	200ml
Cromo VI	Polietilene, vetro	Refrigerazione	24 ore	300ml
Mercurio	Polietilene, vetro	Aggiunta di HNO ₃ fino a pH<2, refrigerazione	1 mese	100ml
Ossigeno disciolto	Vetro	Refrigerazione	24 ore	200ml
pH	Polietilene, vetro	Refrigerazione	Analisi immediata 6-24 ore	200ml
Potassio	Polietilene	Refrigerazione	1 settimana	100 ml
Silice	Polietilene	Refrigerazione	1 settimana	100ml
Sodio	Polietilene	Refrigerazione	1 settimana	100ml
Solfato	Polietilene, vetro	Refrigerazione	1 mese	100ml
Solfito	Polietilene	Refrigerazione	24 ore	1000ml
Solfuro	Polietilene, vetro	Refrigerazione, aggiunta di acetato di zinco; aggiunta di NaOH fino a pH>9	1 settimana	500ml
Torbidità	Polietilene, vetro	Refrigerazione al buio	24 ore	100ml
Aldeidi	Vetro scuro	Refrigerazione	24 ore	100ml
BOD	Polietilene, vetro	Refrigerazione	24 ore	1000ml
COD	Polietilene, vetro	Refrigerazione. Aggiunta di H ₂ SO ₄ fino a pH<2	Immediata. 1 settimana	200ml
Composti fenolici	Vetro	Refrigerazione. Aggiunta di H ₂ SO ₄ fino a pH<2	1 mese	2000ml
Idrocarburi policiclici aromatici	Vetro scuro	Refrigerazione	48 ore 40 giorni dopo l'estrazione	4000ml
Oli e grassi		Aggiunta di HCl fino a pH<2	1 mese	4000ml
Pesticidi organo clorurati	Vetro	Refrigerazione, aggiunta del solvente estraente	1 settimana	1000ml
Pesticidi organofosforati	Vetro	Refrigerazione, aggiunta del solvente estraente	24 ore	1000ml
Policlorobifenili (PCB)	Vetro	Refrigerazione	7 giorni prima dell'estrazione 40 giorni dopo l'estrazione	1000ml
Solventi clorurati	Vetro	Refrigerazione, riempimento contenitore fino all'orlo	48 ore	100ml
Solventi organici aromatici	Vetro	Refrigerazione, riempimento contenitore fino all'orlo	48ore	100ml
Tensioattivi	Polietilene, vetro	Refrigerazione. Aggiunta di 1% (V/V) di formaldeide al 37%	24 ore 1 mese	1000ml

Parametro (microbiologia)	Tempo massimo di conservazione (ore)	Quantità (ml)
Organismi vitali 22 °C e 36°C	12	10
Escherichia colie coliformi	18	500
Enterococchi	18	500
Batteri e spore di Clostridi solfito-riduttori	72	500
Salmonella	18	2000
Enterobatteriacee	18	500
Staphylococcus	12	500
Pseudomonas aeruginosa	12	1000
Legionella	72	3000
Pseudomonas spp	12	100
Clostridium perfringens	24	500
Citrobacter Koseri	24	500
E. coli O157 H7	24	500

Terreni

Il prelievo dei campioni di terreno segue in dettaglio quanto riportato dal D.M. 13.09.1999 concernente i "Metodi ufficiali di analisi chimica del suolo", il D.Lgs. n°152/2006 e s.m.i. e il DPR 120 del 13 giugno 2017

Si possono adottare due diverse strategie:

- a) **campionamento sistematico/ragionato:** i punti di sondaggio e prelievo sono scelti in base alla caratterizzazione del sito che è mirata a verificare le ipotesi formulate riguardo il suo inquinamento, (scelta dei punti di sondaggio in base a conoscenze pregresse) oppure per mezzo di una griglia con prelievo ai nodi.
- b) **campionamento casuale:** i punti di sondaggio e prelievo sono scelti con un criterio casuale.

Questa scelta è da preferirsi ogni volta che le dimensioni dell'area o la scarsità di informazioni storiche e impiantistiche sul sito non permettono di ottenere una caratterizzazione soddisfacente e di prevedere la localizzazione delle più probabili fonti di contaminazione.

In entrambi i casi il responsabile del campionamento dovrà già essere in possesso di una mappa con i punti da campionare, oppure dovrà lui stesso fornire la mappa del sito con i punti di sondaggio segnalati. Nel caso si proceda con una griglia, il lato di ogni maglia potrà variare da 10 a 100m a seconda del tipo e delle dimensioni del sito oggetto d'indagine. I punti d'indagine possono essere localizzati in corrispondenza dei nodi della griglia oppure all'interno di ogni maglia in posizione opportuna.

Il numero di punti d'indagine non può essere inferiore a tre e, in base alle dimensioni dell'area d'intervento, è aumentato secondo i criteri minimi riportati nella tabella seguente:

Dimensione dell'area	Punti di prelievo
Inferiore a 2.500 m ²	3
Tra 2.500 e 10.000 m ²	3 + 1 ogni 2.500 m ²
Oltre i 10.000 m ²	7 + 1 ogni 5.000 m ²

La profondità d'indagine è determinata in base alle profondità previste degli scavi. I campioni da sottoporre ad analisi chimico- fisiche sono almeno:

- campione 1: da 0 a 1 m dal piano campagna;
- campione 2: nella zona di fondo scavo;
- campione 3: nella zona intermedia tra i due.

Per scavi superficiali, di profondità inferiore a 2 metri, i campioni da sottoporre ad analisi chimico-fisiche sono almeno due: uno per ciascun metro di profondità.

Nell'esecuzione dei campionamenti di terreno occorre adottare cautele al fine di non provocare la diffusione di inquinanti. Particolare attenzione e cura andrà posta nelle operazioni di decontaminazione delle attrezzature utilizzate per il prelievo dei suoli contaminati.

Formazione delle aliquote

Solitamente per determinare un quadro analitico completo è necessario 1Kg di materiale. Per la sola determinazione della granulometria risulta necessario un quantitativo di 5Kg.

Campione da prelievo superficiale

Se il rifiuto risulta da una operazione di filtropressatura il materiale solido è presente sotto forma di

pannelli. Il campionamento deve essere eseguito in più punti su piani orizzontali e a quote diverse;

Nel caso di prelievi da cumuli di rifiuti grossolani, per ottenere il campione composto può essere utilizzato il metodo della quartatura.

Solitamente per determinare un quadro analitico completo è necessario 1Kg di materiale.

contenitori

Rifiuti contenenti sostanze organiche: contenitori di vetro, bocca larga, tappo a vite con battente inerte.

Rifiuti fortemente alcalini, rifiuti contenenti acido fluoridrico, rifiuti solidi non volatili e in assenza di fasi liquide:

Polietilene

Rifiuti contenenti composti organici volatili: Vetro con tappo a vite, battente PTFE

Non è raccomandabile aggiungere ai rifiuti campionati agenti stabilizzanti a meno che questo non sia esplicitamente concordato con il laboratorio che eseguirà le analisi.

materiali contenenti amianto

Dotarsi di adeguati mezzi personali di protezione, quali maschere contro polveri e guanti monouso riutilizzare.

Impiegare strumenti adeguati che non permettano dispersione di polvere o di fibre nell'ambiente e che consentano il minimo grado di intervento distruttivo, quali pinze, tenaglie, piccoli scalpelli, forbici, cesoie, ecc.

Campionare 5 cm² di materiale: questo andrà introdotto in doppio sacchetto di plastica, che sarà debitamente sigillato ed etichettato.

Etichettatura ed identificazione dei campioni

Ogni campione deve riportare i dati che lo rendano univocamente identificabile, questo può avvenire o attraverso l'apposizione di un'etichetta adesiva sulla bottiglia o scrivendo i dati con pennarello indelebile sulla bottiglia stessa o altro contenitore o sacco. Se si utilizzano cartellini, legarli con un lacciolo e rinforzare gli occhielli.

I dati del campione devono essere riportati sul modulo fornito dal Laboratorio Analisi in accettazione (AL 08-03) o su un documento redatto dal cliente; in ambedue i casi devono essere riportati i dati del campione e più precisamente:

1. Etichettare il contenitore utilizzando etichetta adesiva, nastro adesivo e pennarello indelebile;
2. indicare la sigla del campione, lotto...;
3. indicare punto di prelievo;
4. indicare la data di prelievo;
5. eventuali etichette di pericolo.

verbale

Compilare, in tutte le sue parti, il verbale di campionamento precedentemente consegnato e sottoscriverlo, a meno che non venga fatto uso di un verbale proprio.

3.1.3. Istruzioni per il prelievo di alimenti per analisi microbiologiche

Materiale da utilizzare

- Posate di metallo, forbice, etc. (da scegliere in base al tipo di campione da prelevare) per il prelievo di campioni solidi;
- Pipetta da 25 ml con aspiratore, siringa sterile oppure mestolo di metallo per il prelievo di campioni liquidi;
- Flambatore a gas;
- Contenitore sterile con chiusura ermetica (sacchetto o bottiglia), dotato di etichetta identificativa del campione e pennarello indelebile;
- Guanti sterili

Aliquote di campione per analisi

Il campione, in funzione del tipo di prova da effettuare, deve essere rappresentativo del prodotto da sottoporre ad esame ed il prelievo deve essere in quantità esaustiva per l'esecuzione di tutte le prove che vengono richieste (indicativamente 100 g: vedi tabella sotto indicata).

Il tipo di campionamento da eseguire è conforme a quanto esposto nelle norme o leggi specifiche del prodotto da sottoporre ad esame e la modalità di prelievo è subordinata alla seguente tipologia di alimenti:

1. alimenti confezionati
2. alimenti non confezionati (sfusi e semilavorati).

In caso di alimenti confezionati prelevati in confezione originale integra non è necessario seguire alcuna modalità mentre per il prelievo di alimenti sfusi, semilavorati e confezionati, a seguito della apertura della confezione, occorre osservare il rispetto delle seguenti regole:

- a) utilizzare strumenti di prelievo sterili (cucchiai, forchette, pinze, mestoli, attrezzi per il carotaggio etc.) disponibili in commercio o in alternativa strumenti ben puliti, asciugati, sterilizzati alla fiamma o per bollitura e fatti raffreddare;
- b) operare se possibile in vicinanza di una fiamma;
- c) porre il campione in contenitore sterile disponibile in commercio (sacchetti in materiale plastico, contenitori in plastica o in vetro con chiusura ermetica);
- d) non toccare i bordi dei contenitori né con le mani né con l'alimento;
- e) chiudere idoneamente il contenitore per evitare fuoriuscita del prodotto¹;
- f) porre immediatamente i contenitori in frigorifero o in frigorifero portatile fornito di piastre refrigeranti.
- g) per prodotti refrigerati, congelati, surgelati e piatti caldi registrare la temperatura al momento del prelievo e indicarla nella lettera di accompagnamento.

¹ prevedere eventualmente un ulteriore sacchetto e in caso di campioni liquidi impiegare un supporto per mantenere in posizione verticale i contenitori

Tipo di analisi	Quantità minima di campione (g)
<i>Salmonella spp</i>	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	100
<i>Altri parametri microbiologici</i>	50

Per l'analisi di più parametri simultaneamente devono essere sommate le quantità necessarie ad eseguire ogni singola determinazione.

Modalità operative

Per effettuare il prelievo è necessario attenersi alle principali norme igieniche, quali:

- non toccare il campione con le mani o con oggetti non sterili
- lavarsi accuratamente le mani prima di procedere al prelievo
- indossare dispositivi (cuffia, camice) per non contaminare il campione con capelli, pelucchi degli indumenti o polvere
- non avvicinarsi troppo al campione con il viso e non parlare durante il campionamento.

Campioni solidi

- 1) Sterilizzare con il flambatore le posate da utilizzare per alcuni secondi;
- 2) Lasciare raffreddare le posate alcuni secondi;
- 3) Manipolare il campione solo utilizzando guanti sterili;
- 4) Effettuare il prelievo del campione e collocarlo all'interno del sacchetto o contenitore sterile;
- 5) Nel caso di campionamento dei prodotti soggetti al D.P.R. 309/ 98 e s.m. (carni macinate e preparazioni di carni) si dovranno prelevare 5 unità campionarie;
- 6) Chiudere attentamente il sacchetto o contenitore;
- 7) Identificare il campione come indicato nel seguito;
- 8) Conservare il campione con le modalità indicate nel seguito.

Campioni liquidi

1. Prelevare il quantitativo di campione necessario utilizzando l'apposito strumento (pipetta sterile, siringa monouso o mestolo, secondo necessità)
2. Versare il campione nel sacchetto o contenitore sterile
3. Chiudere attentamente il contenitore
4. Identificare il campione come indicato nel seguito
5. Conservare il campione con le modalità indicate nel seguito.

Etichettatura e identificazione dei campioni

Ogni campione deve riportare i dati che lo rendano univocamente identificabile, questo può avvenire o attraverso l'apposizione di un'etichetta adesiva sul contenitore contenente il campione o scrivendo i dati con pennarello indelebile sul contenitore stesso.

Se si utilizzano cartellini, legarli con un lacciolo e rinforzare gli occhielli.

I dati del campione possono essere riportati sul modulo fornito dal Laboratorio in accettazione (All.08-03 Rev.0) o su un documento redatto dal cliente; in ambedue i casi devono essere riportati i dati del campione e più precisamente:

- Tipo di prodotto;
- Lotto di appartenenza o altre informazioni atte a garantirne la riferibilità (fornitore, scadenza ecc...);
- Data del campionamento;
- Luogo e punto di campionamento.

Conservazione e trasporto del campione

Il campione prelevato deve essere tenuto al fresco.

Si consiglia di mantenere il campione sempre ad una temperatura tra 1 e 5°C, controllando pertanto le modalità di trasporto.

3.1.4. Istruzioni per il prelievo di alimenti per analisi chimiche

Materiale da utilizzare

I materiali devono essere chimicamente inerti, il materiale più adatto gli strumenti di campionamento è l'acciaio inossidabile. Tutti i materiali devono essere perfettamente puliti e asciugati prima dell'uso

- Bottiglie in vetro per campioni liquidi, con tappi a vite a tenuta
- Bottiglie in plastica con tappi a vite a tenuta
- Sacchetti puliti per campioni solidi o altri contenitori puliti
- Guanti monouso
- Pipette monouso
- Siringa monouso
- Pale, palette con manico, cucchiari, mestolo
- Carta stagnola
- Etichette adesive per l'identificazione del campione
- Pennarello indelebile

Aliquote di campione per analisi

- 1) Per l'esecuzione delle analisi nutrizionali (ceneri, umidità, sostanze azotate, grassi, carboidrati, energia) preparare un campione da 200 grammi.

- 2) Per le altre determinazioni garantirsi almeno 50 - 100 grammi di prodotto per ogni parametro da determinare.

Modalità operative

Il prelievo del campione deve essere eseguito in maniera tale da proteggere i campioni da qualsiasi contaminazione accidentale.

Campioni solidi

1. Effettuare il prelievo del campione e collocarlo all'interno del sacchetto o contenitore pulito
2. identificare il campione con i dati necessari come indicato nel seguito
3. Per manipolare il campione utilizzare sempre guanti monouso puliti
4. Chiudere attentamente il sacchetto o contenitore in cui è stato riposto il campione
5. Conservare il campione con le modalità indicate nel seguito.

Campioni liquidi

1. Prelevare il quantitativo di campione necessario utilizzando una pipetta, una siringa monouso o un mestolo, secondo necessità, e versarlo nella bottiglia pulita con tappo a vite ermetico
2. Si consiglia di riporre i campioni di olio in bottiglie di vetro, e di ricoprirle con carta stagnola
3. Identificare il campione con i dati necessari come indicato nel seguito
4. Chiudere attentamente il contenitore
5. Conservare il campione con le modalità indicate nel seguito.

Campioni di sfarinati e polveri

1. Indossare opportuni dispositivi, in modo da minimizzare la quantità di polveri inalate durante le operazioni
2. Indossare guanti monouso
3. Introdurre il campione nel contenitore con una paletta o un cucchiaio
4. Procedere in questo modo prelevando il numero di aliquote del campione necessarie
5. Sigillare il contenitore
6. Applicare immediatamente le etichette di identificazione del campione, riportanti i dati necessari indicati nel seguito
7. Conservare il campione con le modalità indicate nel seguito.

Etichettatura ed identificazione dei campioni

Ogni campione deve riportare i dati che lo rendano univocamente identificabile, questo può avvenire o attraverso l'apposizione di un'etichetta adesiva sul contenitore contenente il campione o scrivendo i dati con pennarello indelebile sulla contenitore stesso.

Se si utilizzano cartellini, legarli con un lacciolo e rinforzare gli occhielli.

I dati del campione possono essere riportati sul modulo fornito dal Laboratorio in accettazione (All.08-03) o su un documento redatto dal cliente; in ambedue i casi devono essere riportati i dati del campione e più precisamente:

- 1) Tipo di prodotto;
- 2) Lotto di appartenenza o altre informazioni atte a garantirne la riferibilità (fornitore, scadenza ecc...);
- 3) Data del campionamento;
- 4) Luogo e punto di campionamento.

Conservazione e trasporto del campione

Il campione prelevato deve essere tenuto al fresco.

Si consiglia di mantenere il campione sempre ad una temperatura inferiore ai 10°C, controllando pertanto le modalità di trasporto.

3.1.5. Istruzioni per il trasporto del campione

Il trasporto deve essere effettuato in modo da impedire un eventuale danneggiamento del campione e minimizzare la variazione del numero di microrganismi in esso presenti all'atto del prelievo.

Per i prodotti refrigerati e congelati devono essere previsti sistemi di trasporto in modo da prevenire modificazioni della temperatura (borse frigorifero, mezzi di trasporto refrigerati ecc.).

3.1.6. Registrazione ed accettazione

All'arrivo del campione in laboratorio si procede alla registrazione assegnandogli un numero progressivo di "registrazione del campione" tramite il software di laboratorio TiLabor oppure ProActive

Tale numero viene riportato sul campione e sul foglio di lavoro.

Il personale addetto alla registrazione e/o accettazione del campione, al momento della consegna, deve verificare:

- L'integrità della confezione e/o del contenitore di trasporto
- La documentazione di identificazione del campione e l'eventuale rintracciabilità del lotto
- La corrispondenza tra i dati riportati in documentazione e il campione
- L'adeguatezza del peso del campione (La quantità di prodotto deve essere idonea al numero e alla tipologia delle prove previste)
- La temperatura di arrivo del campione, per alimenti refrigerati, congelati, surgelati e piatti caldi, e registrarla sul documento di accompagnamento (all.08-03).

A titolo esemplificativo sono riportati nell'Allegato 2, le temperature idonee di trasporto dei vari alimenti.

Qualora il campionamento venga effettuato dal personale del laboratorio quest'ultimo deve operare a fronte di una procedura definita e accettata dal cliente, pertanto la responsabilità del laboratorio si estende

per tutto l'articolarsi della fase preanalitica e fino al completamento delle determinazioni analitiche previste.

Se il cliente provvede personalmente a recapitare il campione, il laboratorio, espletate le fasi di identificazione e di accettazione, si rende responsabile della conservazione del medesimo sino alla conclusione delle prove; il rapporto di prova dovrà recare le indicazioni relative alle condizioni del campione all'atto del ricevimento.

Nella eventualità che si riscontrasse una temperatura non rispondente, incompletezza identificativa del campione, perdita di integrità della confezione e inadeguatezza del peso il campione può essere respinto; in ogni caso la non conformità riscontrata deve essere comunicata al cliente. Qualora si debba procedere comunque all'esecuzione della prova, su richiesta scritta del cliente, la non conformità riscontrata deve essere menzionata sul rapporto di prova.

In caso di incompleta documentazione di accompagnamento, il campione viene conservato ad idonea temperatura e rimane in attesa di accettazione; il Responsabile del laboratorio o persona delegata contatta il cliente in modo da ottenere le informazioni mancanti opportunamente documentate e registrate (per esempio fax o altro documento scritto).

3.1.7. Conservazione del campione in attesa di prova

Sulla base della suddivisione degli alimenti, come riportato nel punto 3, è possibile stabilire le seguenti condizioni di conservazione dei campioni in attesa di analisi

- alimenti stabili: a temperatura inferiore a 40 °C, luogo fresco e asciutto
- alimenti non stabili o deteriorabili:
 - freschi refrigerati tra 1 °C e 4 °C
 - congelati e surgelati (- 18 ± 3) °C
 - alimenti stabili alterati tra 1 °C e 5 °C
 - alimenti precucinati tra 1 °C e 5 °C
 - alimenti freschi altamente deteriorabili tra 1 °C e 5 °C

Esempio carne macinata e preparazioni di carne (DPR 309/ 1998), pesce fresco (DPR 531/ 1992, latte (ex DPR 54/ 1997) e dai Regolamenti UE 852/2004, 853/2004.

Il tempo di conservazione del campione, in attesa dell'analisi, può avere influenza sul risultato della prova, pertanto la sua definizione a responsabilità del laboratorio, a seconda della matrice e del parametro da indagare.

I campioni devono essere conservati e processati in modo da tutelare la riservatezza del cliente.

3.1.8 Rapporto di prova

Nel rapporto di prova, relativamente alle fasi preanalitiche, dovranno essere specificate le indicazioni

riportate sul contenitore e/o sul documento di accompagnamento (all 08-03):.

Qualora sia fatto riferimento al campionamento nel rapporto di prova vengono riportate almeno le seguenti informazioni:

- la data e il luogo del campionamento;
- identificazione univoca dell'oggetto o del materiale campionato;
- il riferimento al Verbale di campionamento Allegati VC 01 per campionamento acqua e VC 02 per tamponi;
- dettagli delle condizioni ambientali durante il campionamento che possono avere effetto sull'interpretazione dei risultati;
- il riferimento ad ogni norma o altre specifiche concernenti il metodo o la procedura di campionamento e gli scostamenti, le aggiunte o le esclusioni rispetto alle relative specifiche;
- le informazioni necessarie per valutare l'incertezza di misura per la successiva fase di prova

Dichiarazione di conformità

Le eventuali dichiarazioni di conformità a requisiti o specifiche riportate sul rapporto di prova, sono formulate facendo riferimento ai documenti vigenti e prendendo in considerazione tutti i requisiti applicabili al campione in esame, o facendo esplicito riferimento a quelli non applicati.

In tal caso sul rapporto di prova viene riportata anche la citazione esplicita del documento che contiene i limiti/parametri di accettabilità.

La dichiarazione di conformità identifica chiaramente:

- i risultati ai quali si intende applicata;
- quali specifiche, norme o parti di norma sono soddisfatte o non soddisfatte;
- la regola decisionale utilizzata per la dichiarazione.
-

Il laboratorio adotta la regola decisionale basata sulla semplice accettazione (JGCM 106:2012 par. 8.2.1); pertanto la conformità ad un limite di legge o di specifica viene dichiarata quando il risultato è entro tale limite, senza tenere conto dell'incertezza di misura. A questa regola decisionale corrisponde un rischio di falsa accettazione minore del 50% (ILAC G8:09/2019 par. 5.2)".

Campioni refrigerati

La borsa termica portatile (o altro idoneo contenitore) viene utilizzata di norma per il trasferimento dal punto di campionamento al laboratorio e/o al mezzo di trasporto, in caso di lunghi trasporti i campioni devono essere trasferiti nel frigorifero portatile elettrico, preriferato e collegato all'impianto elettrico del mezzo.

All'arrivo dei campioni in laboratorio la temperatura della soluzione di glicerina deve essere minore di 8

°C. Qualora la temperatura del campione, rilevata al momento del prelievo e documentata sul modulo di campionamento, sia maggiore di quella di refrigerazione, le modalità di trasporto devono garantire il mantenimento di tale temperatura, o un suo abbassamento.

Campioni caldi

Per tempi di trasporto brevi i campioni possono essere trasferiti al laboratorio senza necessità di abbattimento della temperatura, altrimenti abbattere la temperatura in modo conveniente e trasportare con borse termiche e /o mezzi di trasporto refrigerati.

Qualora si utilizzi la borsa termica, all'arrivo in laboratorio si controlla la temperatura della soluzione di glicerina come per i campioni refrigerati.

Se queste condizioni sono rispettate, si procede alla accettazione del campione.

Prodotti congelati e surgelati

Il trasporto del campione deve avvenire mediante un frigorifero portatile elettrico, prerrefrigerato, regolato a -18 °C; per il trasferimento dal punto di campionamento al mezzo di trasporto e per trasferimenti brevi (inferiori alle 4 ore) può essere utilizzata la borsa portatile contenente panetti di materiale eutettico. La temperatura dei campioni congelati all'arrivo in laboratorio deve essere almeno di -12 °C, fatta eccezione per i prodotti ittici, per i quali deve essere almeno di -15 °C.

La temperatura dei campioni surgelati all'arrivo in laboratorio deve essere almeno di -15 °C.

Se invece la temperatura all'arrivo è superiore a -15 ma inferiore a +4 °C (trasporto inferiore alle 12 ore), è necessario procedere alle analisi nel più breve tempo possibile.

Temperature all'arrivo in laboratorio non conformi

Nel caso in cui la temperatura della glicerina all'arrivo risultasse non conforme, segnalarlo sempre sul "modulo di accompagnamento" e verificare la temperatura del prodotto ponendo la sonda a diretto contatto del campione senza forare e/o aprire il sacchetto; se la temperatura del campione risulta conforme, procedere alla accettazione del campione.

Il rilevamento di temperature non conformi, tali da richiedere l'annullamento delle prove, è registrato sul "documento di accompagnamento" comunicando al cliente la Non Conformità.

Prodotti e servizi forniti dall'esterno

Il subappalto di prove accreditate (o di fasi delle stesse) può avvenire in maniera occasionale nei casi di seguito descritti.

Nel caso in cui, per necessità interne, quali assenza momentanea di personale, sovraccarico di lavoro, apparecchiature fuori uso, assenza di materiali di consumo, o blocco dei lavori il laboratorio sia impossibilitato ad eseguire una o più prove accreditate, le richieste dei clienti non vengono accettate. Qualora il lavoro sia già stato accettato, il Direttore di Laboratorio, da comunicazione scritta al cliente dell'impossibilità di terminare il lavoro nei tempi stabiliti.

Se il cliente, ad esempio per ragioni di urgenza, chiede di far eseguire la prova ad un altro laboratorio, tale laboratorio viene scelto tra quelli accreditati, per l'attività oggetto di subappalto, secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 da ACCREDIA o da organismi appartenenti agli accordi di mutuo riconoscimento EA MLA o MRA ILAC. In tal caso si richiede al cliente il consenso al subappalto in forma scritta.

Il cliente viene informato della possibilità di ottenere copia del rapporto di prova emesso dal Laboratorio subappaltato. Il Laboratorio comunica al subappaltatore le eventuali attività previste da parte del proprio personale o da parte del Cliente presso il fornitore.

Il Direttore *del Laboratorio* registra le attività subappaltate dell'apposito registro redatto secondo il modello allegato AL 02-09 "Registro delle attività subappaltate" nel caso di subappalto di prove accreditate.

[]

CONDIZIONI CONTRATTUALI

I servizi forniti dal Laboratorio sono regolati dalle condizioni generali qui di seguito espone in dettaglio. L'utente riconosce tali condizioni generali di contratto come le uniche vincolanti per tutti i rapporti collegati al Servizio fornito dal Laboratorio. Su Vs richiesta, e comunque ove applicabile, si rende disponibile a conservare, una volta terminato il ciclo delle prove da effettuare, un'aliquota dei campioni/oggetti sottoposti a prova.

Tuttavia, tale periodo non potrà superare una settimana dall'emissione del rapporto di prova, salvo particolari accordi intercorsi in forma scritta con il Responsabile del Laboratorio o suo delegato.

Qualora il campione/oggetto sottoposto a prova sia stato prelevato dal Cliente, le responsabilità sul campionamento/prelievo, le condizioni di trasporto, il tipo di imballaggio sono a carico del Cliente stesso.

Qualora il campionamento/prelievo venga eseguito da personale esterno, questo deve garantire che sia eseguito secondo le normative tecniche in vigore.

Il laboratorio adotta la regola decisionale basata sulla semplice accettazione (JGCM 106:2012 par. 8.2.1); pertanto la conformità ad un limite di legge o di specifica viene dichiarata quando il risultato è entro tale limite, senza tenere conto dell'incertezza di misura. A questa regola decisionale corrisponde un rischio di falsa accettazione minore del 50% (ILAC G8:09/2019 par. 5.2)".

1.DOCUMENTAZIONE PRODOTTI

I rapporti di prova relativi alle analisi effettuate verranno redatti su carta intestata e firmati da personale tecnico competente.

La consegna di tale documentazione, salvo complicazioni, è dipendente alla tipologia di attività a cui la presente offerta si riferisce.

Il tempo di risposta non è tuttavia vincolante per il Laboratorio. I Rapporti di Prova e tutti i dati, le registrazioni e i documenti collegati oggetto della presente offerta saranno conservati in Azienda in aree appositamente predisposte per la durata di **10 anni** in modo tale da permettere la rintracciabilità delle informazioni relative alle singole attività. Nel caso di subappalto delle prove, il Laboratorio si impegna a riportare sul Rapporto di Prova, l'identificazione della prova e/o fase di prova eseguita in subappalto. Il laboratorio si riserva di sostituire/revisionare/integrare i metodi di prova indicati, qualora questi fossero sostituiti/revisionati e/o integrati dal Laboratorio e/o dai relativi enti di normazione/legislativi.

2.ATTIVITÀ DI COOPERAZIONE

Il Laboratorio si rende disponibile a consentire al Cliente, o ad un suo rappresentante, a titolo di sorveglianza, l'accesso ai locali destinati alle prove durante l'effettuazione delle prove stesse. Il cliente è tenuto ad osservare le norme di buona prassi di laboratorio, evitando di colloquiare con i tecnici di laboratorio, ed attenendosi ad osservare quanto di propria competenza.

Qualora di Vs. interesse, vogliate indirizzare tale richiesta al Direttore che provvederà ad approvarla e a destinare il personale interno che Vi assisterà durante la visita.

3.INFORMAZIONI RIGUARDO LA CONVENZIONE STIPULATA TRA IL LABORATORIO E ACCREDIA E L'UTILIZZO DEL MARCHIO ILAC-ACCREDIA

Il Laboratorio opera in conformità ai requisiti prescritti dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 e stipulerà una volta ottenuto l'accreditamento la convenzione con ACCREDIA, secondo la quale ACCREDIA concede al laboratorio l'accreditamento per le prove richieste. Il ACCREDIA verifica e dà assicurazione della conformità del laboratorio ai requisiti per l'accreditamento, autorizzando lo stesso Laboratorio a citare tale conformità, nei limiti consentiti dai documenti ACCREDIA applicabili, nei rapporti di prova relativi alle prove accreditate e nella propria documentazione. La consultazione della Convenzione stipulata tra il laboratorio e ACCREDIA e le prescrizioni contenute nei Documenti ACCREDIA saranno a disposizione del Cliente, su richiesta.

Si precisa che i Rapporti di Prova che saranno emessi con marchio ILAC-ACCREDIA sono relativi alle prove accreditate e non possono implicare l'approvazione e/o la certificazione del campione/prodotto esaminato. Il marchio o il riferimento all'accreditamento non devono essere utilizzati per sottintendere la certificazione di prodotto, né devono essere utilizzati nella documentazione relativa al prodotto, salvo che non venga allegato il rapporto di prova. Per le prove accreditate e per ulteriori informazioni, consultare il sito www.accredia.it

4.INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI DEI CLIENTI

Il Laboratorio si renderà garante che il personale da essa destinato allo svolgimento dell'attività, mantenga nei confronti di qualsiasi persona non autorizzata, la riservatezza per quanto attiene a risultati, informazioni, cognizioni e documenti riservati dei quali essa verrà a conoscenza per l'esecuzione delle attività di cui alla presente offerta. Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal Regolamento generale sulla protezione dei dati dell'UE (GDPR), delle leggi locali in materia di protezione dei dati e di qualsiasi altra legge vigente.

Innanzitutto, il trattamento dei dati serve a stabilire, attuare e risolvere il rapporto contrattuale. La base giuridica primaria è l'art. 6 comma 1 b) GDPR. Il trattamento dei dati dell'utente è necessario per l'adempimento del contratto che comprende la consegna del RdP e l'obbligo di pagamento. I dati dell'utente vengono inoltre trattati in base all'art. 6 comma 1 f) GDPR al fine di tutelare i legittimi interessi della società o quelli di terze parti (ad es. le autorità).

Titolare del trattamento è il Dott. Vincenzo Sorce Titolare e Direttore del Laboratorio. Il Titolare salva i dati

personali dell'utente solo per il tempo necessario per le finalità di cui sopra. Una volta concluso il rapporto contrattuale, i dati personali dell'utente sono salvati per tutto il periodo a cui siamo obbligati per legge. Ciò solitamente è accertato sulla base dei requisiti giuridici di responsabilità e di conservazione, regolamentati dalle leggi locali, che stabiliscono periodi di conservazione fino a un massimo di dieci anni.

In qualsiasi momento il cliente potrà chiedere di aggiornare, modificare, integrare i propri dati o semplicemente opporsi al loro utilizzo, scrivendo al Laboratorio Analisi – Via Cesare Abba 38 93013 Mazzarino CL, o inviando una e-mail a vincenzosorce@gmail.com.

In qualsiasi momento il cliente potrà chiedere di aggiornare, modificare, integrare i propri dati o semplicemente opporsi al loro utilizzo.

Eventuali reclami dovranno essere indirizzati al laboratorio presso la sua sede legale e dovranno contenere la puntuale e motivata indicazione dei rilievi e delle eccezioni. Il pagamento della fattura da parte del cliente dovrà avvenire inderogabilmente secondo le condizioni ed i termini previsti dal contratto sottoscritto dalle parti.

Per le eventuali controversie è competente il Foro di Gela.

La firma per accettazione, indica l'accettazione di tutti i termini generali di contratto.

5.ACQUISIZIONE RECLAMI/SEGNALAZIONI

I reclami dovranno essere presentati entro 15 gg. dal momento in cui l'interessato abbia avuto conoscenza dell'atto o comportamento lesivo del loro diritto. Le segnalazioni presentate saranno riscontrate con la massima celerità, e comunque non oltre 30 giorni dal ricevimento. Il termine di 30 giorni è tassativo per i Reclami intendendosi per Reclami "qualsiasi lamentela, denuncia o segnalazione, sia in forma scritta che verbale". I Reclami che lasciano presupporre un seguito di natura risarcitoria o che comunque possano interessare la responsabilità civile del laboratorio, vanno immediatamente segnalati per la trasmissione allo studio legale.

I Reclami pervenuti in forma scritta e firmati devono essere presentati al Titolare del Laboratorio. Le risposte scritte seguono le segnalazioni in forma scritta o verbale che non trovano immediata soluzione/risposta, in particolare nei casi in cui:

- la natura della segnalazione renda opportuno questo tipo di risposta
- si renda necessario acquisire presso il laboratorio coinvolto, informazioni non immediatamente reperibili.

In questo caso il direttore/titolare acquisirà i reclami che gestirà o farà gestire entro 7 giorni dalla acquisizione. Il personale non coinvolto nel reclamo gestirà la segnalazione.

6. PRODOTTI E SERVIZI FORNITI DALL'ESTERNO

Il subappalto di prove accreditate (o di fasi delle stesse) può avvenire in maniera occasionale nei casi di seguito descritti.

Nel caso in cui, per necessità interne, quali assenza momentanea di personale, sovraccarico di lavoro, apparecchiature fuori uso, assenza di materiali di consumo, o blocco dei lavori il laboratorio sia impossibilitato ad eseguire una o più prove accreditate, le richieste dei clienti non vengono accettate. Qualora il lavoro sia già stato accettato, il Direttore di Laboratorio, da comunicazione scritta al cliente dell'impossibilità di terminare il lavoro nei tempi stabiliti.

Se il cliente, ad esempio per ragioni di urgenza, chiede di far eseguire la prova ad un altro laboratorio, tale laboratorio viene scelto tra quelli accreditati, per l'attività oggetto di subappalto, secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 da ACCREDIA o da organismi appartenenti agli accordi di mutuo riconoscimento EA MLA o MRA ILAC. In tal caso si richiede al cliente il consenso al subappalto in forma scritta.

Il cliente viene informato della possibilità di ottenere copia del rapporto di prova emesso dal Laboratorio subappaltato. Il Laboratorio comunica al subappaltatore le eventuali attività previste da parte del proprio personale o da parte del Cliente presso il fornitore.

Il Direttore *del Laboratorio* registra le attività subappaltate dell'apposito registro redatto secondo il modello allegato AL 02-09 "Registro delle attività subappaltate" nel caso di subappalto di prove accreditate.

7. OBBLIGHI DI RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI E DIRITTI DI PROPRIETA' DEI CLIENTI

Il laboratorio è responsabile, per mezzo di impegni legalmente vincolanti, della gestione di tutte le informazioni ottenute o generate nel corso dell'effettuazione delle attività di laboratorio. Il laboratorio mette al corrente in anticipo il cliente circa le informazioni che intende rendere di pubblico dominio. Ad eccezione delle informazioni che il cliente rende pubblicamente disponibili, o quando concordato fra il laboratorio e il cliente, tutte le altre informazioni sono considerate informazioni proprietarie e devono essere considerate come riservate. Quando al laboratorio è richiesto per legge, o quando è continuamente autorizzato a comunicare informazioni riservate, il cliente deve essere informato circa le informazioni fornite, a meno che non sia proibito dalla legge.

8. INFORMAZIONI RELATIVI ALLA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

In caso di visite o ispezioni da parte dei clienti o da parte di ispettori esterni, gli operatori sono obbligati a visitare i locali muniti di mascherina idonea e divisa adeguata, al fine di contenere la diffusione della SARS CoV2.

Il laboratorio ottempera quanto prescritto dal nuovo DPCM 12/10/2021 (controllo green pass dei propri lavoratori).