



PROVE DI LABORATORIO IN SICUREZZA ALIMENTARE:
 “Indicazioni per l’invio dei campioni destinati ad analisi microbiologiche
 (Alimenti, Acque e Campioni da superfici): tempi di consegna e temperature di trasporto”

I.Z.S.L.E.R.

Il campionamento, la conservazione e il trasporto del campione ai laboratori dell'IZSLER sono a carico del cliente e si svolgono sotto la sua responsabilità. Una corretta pratica a riguardo è essenziale per ottenere risultati tecnicamente validi nelle successive fasi analitiche e a questo scopo IZSLER mette a disposizione del Cliente istruzioni dettagliate per prelevare, conservare e consegnare i campioni da analizzare in funzione delle diverse tipologie di materiali e prove richieste.

Le istruzioni nel seguito riguardano le temperature di conservazione e i tempi per l'invio dei campioni per analisi microbiologiche eseguite nell'ambito della Sicurezza Alimentare; per la stessa tipologia di campioni e prove sono pubblicate alla stessa pagina del presente documento istruzioni per il campionamento (“[Indicazioni per il prelievo e la consegna dei campioni destinati ad analisi microbiologiche: alimenti, acque e campioni da superfici](#)”)

Gli stessi documenti sono disponibili a richiesta presso tutte le Accettazioni IZSLER.

Indicazioni generali

Per tutte le tipologie di campioni deperibili e per tutte le prove microbiologiche, il tempo tra il prelievo e l’inizio dell’analisi dovrebbe essere il più breve possibile: sono così preservate al meglio le caratteristiche fisiche e microbiologiche del campione così com'erano al momento del prelievo.

Allo stesso modo è necessario, nella maggior parte dei casi, mantenere la catena del freddo attraverso modalità di trasporto del campione adeguate a evitare l’alterazione delle caratteristiche del prodotto campionato e garantire quindi l’affidabilità del risultato analitico.

Perché sia possibile verificare le condizioni del campione alla ricezione, il Cliente deve dotarsi di un contenitore contenente glicerolo (fornito gratuitamente dal Laboratorio su richiesta) o acqua di rubinetto (“campione sentinella” o “testimone”) sul quale il laboratorio eseguirà la misurazione della temperatura al ricevimento.

Il campione sentinella va conservato in frigorifero (per il trasporto di campioni refrigerati) o in congelatore (per il trasporto di campioni congelati-surgelati) e inserito nel contenitore isoterico (scatola di polistirolo, borsa frigo, ecc.) utilizzato per il trasporto, insieme ai campioni destinati alle analisi.

Nel caso d'impossibilità di misurazione della temperatura per assenza del campione test o qualora le condizioni di temperatura rilevate al ricevimento non siano conformi al range previsto, il campione può essere accettato e analizzato se il Cliente lo richiede solo se “in buono stato di conservazione o presunto tale”. L’ impossibilità di misurazione della temperatura per assenza del campione sentinella o altri scostamenti dalle condizioni richieste (es. superamento del tempo previsto dal prelievo all’inizio della prova) sono registrati e presentati nel rapporto di prova con una frase di allerta per la possibile influenza di tali situazioni sull’attendibilità dei risultati. *La corretta temperatura al ricevimento non convalida l'intero trasporto, il cui monitoraggio, se richiesto, è compito e responsabilità del Cliente.*

Indicazioni particolari

Le istruzioni sotto costituiscono anche indicazioni utilizzate da IZSLER per la verifica in fase di ricezione-accettazione dell'idoneità del campione alla prova/e richieste.

Tipo di campione	Temperatura di Trasporto (PER IL CLIENTE) Controllo al ricevimento: (PER IL LABORATORIO) misurazione T° al ricevimento su campione sentinella e “stato” del campione	Tempo/Temperatura dopo la ricezione dal prelievo all’inizio della prova (PER IL CLIENTE E IL LABORATORIO)	Riferimento normativo*
Tamponi su superfici	Raffreddare immediatamente Trasportare a +1 C°÷ +8 C°	Esaminare preferibilmente entro 24 ore; in alternativa conservare in Laboratorio a +1 C°÷ +5 C° e analizzare entro 48 ore	ISO 18593
Piastre a contatto	Trasportare a +1 C°÷ +8 C° in contenitore idoneo a evitare contaminazioni *È ammesso il trasporto non refrigerato, purché la temperatura sia coerente.	Esaminare entro le 48 ore *Nel caso di trasporto non refrigerato, può essere appropriato considerare il tempo trascorso dal prelievo alla consegna in laboratorio, come parte del tempo d’incubazione della prova.	ISO 18593
Tamponi E spugne da carcassa	Trasportare a +1 C°÷ +8 C°	Esaminare il prima possibile; in alternativa conservare in Laboratorio +1 C°÷ +5 C° e analizzare entro 24 ore	ISO 17604
Alimenti non stabili A Temperatura ambiente	Trasportare a +2 C°÷ +8 C° I MOLLUSCHI bivalvi devono essere vivi alla vendita e le operazioni successive devono preservare la vitalità e nel contempo garantire la sicurezza evitando la proliferazione batterica. La temperatura media suggerita, pur considerate le differenze di specie, è compresa nell’intervallo sopra indicato. Il limite di criticità è il superamento di +10°C per più di 4 ore* <u>Se utilizzati panetti refrigeranti questi non devono essere a diretto contatto con i Molluschi</u> il campione non deve essere congelato *Molluschi bivalvi echinodermi e tunicati dalla produzione primaria: se il tempo dalla consegna al prelievo è < a 4 h la temperatura misurata al ricevimento dovrebbe essere inferiore a quella rilevata al momento della raccolta.	Conservare in Laboratorio a +1 C°÷ +5 C° (accettabile fino a + 8 C°) Alimenti altamente deperibili (es. molluschi): esaminare entro 24 ore Alimenti deperibili in assenza di data di scadenza : esaminare entro 36 ore	ISO 7218
		Nel caso di alimenti diversi da quelli sopra (non altamente deperibili o deperibili es. formaggio e salumi stagionati) esaminare entro la data di scadenza Il congelamento dei prodotti destinati ad analisi microbiologiche diversi da quelli già congelati al ricevimento, non è mai possibile.	*Molluschi (ISO 6887-3)



I.Z.S.L.E.R.

Aggiornato al 23 luglio 2024

PROVE DI LABORATORIO IN SICUREZZA ALIMENTARE:
“Indicazioni per l’invio dei campioni destinati ad analisi microbiologiche
(Alimenti, Acque e Campioni da superfici): tempi di consegna e temperature di trasporto”

Tipo di campione	Temperatura di Trasporto (PER IL CLIENTE) Controllo al ricevimento: (PER IL LABORATORIO) misurazione T° su campione sentinella e stato del campione (refrigerato o congelato)	Tempo/Temperatura dopo la ricezione dal prelievo all’inizio della prova (PER IL CLIENTE E IL LABORATORIO)	Riferimento normativo*
Campioni Alimenti/Spugnette Export USA Export Canada	Alimenti e Spugnette da superfici di lavorazione: Trasportare a +0 C°÷ +4°C In caso di mancato rispetto delle temperature l’analisi non è valida; il campione non viene analizzato e viene prodotto rapporto che descrive la motivazione di non esecuzione della prova richiesta.	Esaminare entro 24 ore da prelievo In caso di mancato rispetto dei tempi previsti l’analisi non è valida; il campione non viene analizzato e viene prodotto rapporto che descrive la motivazione di non esecuzione della prova richiesta.	USA: FSIS CANADA: Nota MS 48437 del 19/12/2023
Alimenti stabili a Temperatura Ambiente	+18°C ÷ +27°C per i campioni stabili a temperatura ambiente riportare lo stato del campione (ambiente); non è necessario registrare la temperatura di ricevimento.	La conservazione in Laboratorio deve avvenire tra + 18°C e + 27°C Esaminare entro la data di scadenza suggerita.	ISO 7218
Alimenti congelati- surgelati	Non superiore a ≤ -15°C Verificare e registrare lo stato del campione (congelato). In caso di trasporto refrigerato e di campione singolo può essere appropriato considerare il tempo trascorso dal prelievo alla consegna in laboratorio, come parte del tempo di scongelamento (5°C ÷ 3° max. 24 ore), se avviata immediatamente la prova.	Se non avviata immediatamente la prova conservare a T° ≤ a -18°C Il prodotto sarà analizzato dopo scongelamento a T° ambiente (18÷-27°C max. 3 ore) o in frigorifero (5°C ÷ 3° max. 24 ore) in funzione del tempo previsto per l’avvio dell’analisi.	ISO 7218
Acque	Trasportare a +2 C°÷ +8 C° Se acque superficiali accettabile fino a 10°C • Evitare il congelamento • Proteggere dalla luce solare • Indicare sul DA la T° dell’acqua al momento del prelievo che non deve essere superata durante il trasporto. Separare acqua calda e fredda. Per esami batteriologici su acque da acquedotto (potabilità) utilizzare contenitori addizionati con tiosolfato.	Esaminare nel più breve tempo possibile; è raccomandato non eccedere le 8 ore dal prelievo. * i tempi possono variare in funzione del microorganismo da 12 a 72 ore per i microrganismi più comunemente indagati; per Legionella spp. fino a 96 ore	ISO 19458 ISS ME/LNR/LCA1

*la versione delle norme è da intendersi la vigente alla data di aggiornamento del presente documento.

Contenuti aggiornati al 23/07/2024:

precisazioni sulle indicazioni per il trasporto e i controlli al ricevimento; inserimento indicazioni aggiuntive per i Molluschi vivi e dei tempi di analisi dal prelievo per gli Alimenti non stabili diversi da quelli “molto deperibili” e “deperibili”; inserimento indicazioni campioni Export USA e Canada.