

13. CAMPIONAMENTO E CONSEGNA DEI CAMPIONI AL LABORATORIO

Il Campionamento viene effettuato tramite nostro personale tecnico e trasporto a Nostro carico (in caso di campionamento eseguito dal committente, per qualsiasi informazione in merito alle procedure di campionamento contattare il laboratorio). Il trasporto può avvenire anche tramite nostro corriere convenzionato. Per le attività di campionamento il Laboratorio MARINO adotta idonee procedure di prelievo in conformità a quanto previsto da normativa ufficiale e/o norme tecniche di riferimento, riportate nella Procedura Operativa 10 in revisione vigente elaborata secondo i principali riferimenti normativi per matrice:

ACQUE, FANGHI, TERRENI e RIFIUTI

APAT IRSA- CNR – Metodi analitici per le acque - linea guida 29/2003;

IRSA-CNR- Metodi analitici per i fanghi- Vol. 3 gennaio 85;

UNI 10802:2013

DM 13/09/1999

UNI EN 1484:1999 linee guida per la determinazione del carbonio organico totale – TOC

Decreto Legislativo del Governo n° 31 del 02/02/2001 «Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano». (G.U. 3 marzo 2001, n. 52) e s.m.i.

ALIMENTI/MANGIMI

Decreto Ministeriale del 26/03/1992 - Attuazione della decisione n. 91/180/CEE concernente la fissazione di metodi di analisi e prova relativi al latte crudo e al latte trattato termicamente.

Decreto Ministeriale del 21/04/1986 - “Approvazione dei metodi ufficiali di analisi per i formaggi”; UNI EN ISO 707 dicembre 2008 Latte e prodotti derivati- guida per il campionamento Regolamento (UE) 2017/644 della Commissione, del 5 aprile 2017, che stabilisce i metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei livelli di diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili in alcuni prodotti alimentari e che abroga il regolamento (UE) n. 589/2014.

REGOLAMENTO (UE) 2017/771 DELLA COMMISSIONE del 3 maggio 2017 che modifica il regolamento (CE) n. 152/2009 per quanto riguarda i metodi per la determinazione dei livelli di diossine e policlorobifenili

Allegato C Parte II DPR 327/80 Regolamento di esecuzione della Legge 30 aprile 1962, n.283 , e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande - (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)

Reg CE N. 853/2004 - norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

ISO-TS 17728-2015 tecniche di campionamento per l'analisi microbiologica dei campioni di alimenti e mangimi

UNI EN ISO 7218:2007/Adm1:2013 Linea guida applicabile al settore prove di Microbiologia su matrici alimentari;

Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.,

3. SUPERFICI

ISO 18593:2018 Microbiology of the food chain -- Horizontal methods for surface sampling methods for sampling techniques from surfaces using contact plates and swabs.

UNI EN 17141:2021 Annex E (escl campionamento/except sampling) + UNI EN ISO 4833-1:2022 - Supporti da campionamento superfici di camere bianche ed ambienti controllati associati

4. ARIA

ISO 14698-1:2003 App A - Aria di camere bianche ed ambienti controllati associati per campionamento microbiologico.

5. MOCA

DM 21/03/1973 e smi
Reg. 10/2011 e smi

Inoltre il committente può avvalersi delle indicazioni riportate nella Tabella 1 "Requisiti minimi per l'accettazione dei campioni". In questo caso la responsabilità del campionamento è a carico del committente, e l'analisi condotta dal Laboratorio farà sempre comunque riferimento alla situazione del campione al momento della consegna. La Marino s.r.l. è disponibile a fornire, su richiesta del cliente, anche contenitori adeguati al campionamento e informazioni relative al campionamento e trasporto fornendo copia non controllata della specifica procedura di campionamento e trasporto.

Le attività di ritiro costituiscono prestazione accessoria ove non specificatamente definito in offerta.

Gli orari per la consegna dei campioni sono i seguenti: dalle ore 8:30-13:00 / 14:00-17:00.

Il cliente ha l'obbligo di informare Marino s.r.l. sui rischi inerenti al materiale da sottoporre ad analisi identificando i pericoli ad esso connessi e segnalando la corretta modalità per la gestione dei campioni (conservazione, apertura, manipolazione, eliminazione, ecc.).

Il cliente è responsabile ad ogni effetto di legge per danni a persone e cose derivanti dall'inadempimento degli obblighi di informazione sopra citati, riguardo la salute e la sicurezza dei soggetti che operano all'interno dei locali di MARINO SRL. e per clienti eventualmente presenti al momento della consegna dei campioni.

Il Cliente è tenuto a dichiarare, se è di sua conoscenza, a MARINO SRL, in fase di stipula d'ordine, se il campione/indagine è riferito a procedimenti di tipo civile/penale o se è in contraddittorio con organi di controllo.