Allegato 2

Istruzioni per un corretto prelievo e trasporto di derrate alimentari per analisi microbiologiche

Per il Cliente che porta il campione in laboratorio

Premessa:

Le procedure illustrate hanno lo scopo di far pervenire in laboratorio campioni la cui carica batterica non possa aumentare per colpa del prelievo e/o del trasporto. Il campione deve giungere in laboratorio nel più breve tempo possibile, durante il trasporto deve essere mantenuto in condizioni di refrigerazione, (8-10°C per trasporti inferiori alle 4 ore – 2-8°C per trasporti superiori alle 4 ore). I campioni devono pervenire in laboratorio entro le 12 ore dal prelievo; tuttavia, vi sono casi in cui il prelievo può essere accettato fino alle 24 ore (formaggi stagionati, derrate pronte al consumo confezionate, derrate pronte al consumo da analizzare a scadenza). Inoltre, in caso di prelievo durante il fine-settimana (dal venerdì pomeriggio) o in giorni prefestivi è necessario accordarsi con il laboratorio. Il campione deve essere contrassegnato in modo unico e deve essere accompagnato dal formulario di richiesta debitamente compilato.

Materiale occorrente:

- Contenitori sterili ben richiudibili (sacchetti, barattoli, bottiglie, provette) Richiedere al laboratorio
- Attrezzatura sterile (coltelli, cucchiai, spatole) o disinfettati Richiedere al laboratorio
- Disinfettante per mani
- Borsa termica con elementi refrigeranti
- Isolante in panno o polistirolo
- Ev. Termometro
- Foglio di richiesta (presente sul sito)

Procedimento:

10. Il prodotto da analizzare non deve subire contaminazioni all'atto del prelievo, pertanto, curare l'estrema pulizia di eventuali sorgenti (es. mammelle delle vacche per il latte).
11. Lavare e disinfettare le mani
12. Se è necessario separare da una massa la quantità da consegnare al laboratorio, utilizzare strumentazione sterile. È vietato il contatto con le mani.
13. Introdurre il campione nell'apposito contenitore senza toccare i bordi
14. Richiudere con cura
15. Etichettare il campione segnando oltre che il tipo di alimento anche la data e l'ora del prelievo.
16. Riporlo nella borsa termica facendo attenzione che gli elementi refrigeranti non vengano a contatto con il campione (interporre un panno). L'ottimo sarebbe appoggiare sopra il campione del polistirolo per mantenere costante la temperatura in caso di apertura successiva della borsa. Il cliente può controllare con un termometro. Non trasportare insieme campioni con temperature molto diverse tra loro (es. i campioni congelati vanno isolati dal resto della campionatura).
17. Far pervenire il campione il più presto possibile
    Il laboratorio prende in consegna i campioni corredati dal formulario di richiesta, confidando che il cliente abbia preso tutte le misure elencate nel procedimento. Il cliente stesso garantisce la conformità del trasporto.