



## ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DEL PIEMONTE

# LABORATORIO

## Carta dei Servizi

Sicurezza alimentare, benessere degli animali, crescita sostenibile:  
sono il contributo ARAP per il mondo in cui vogliamo continuare a vivere.

**N° accreditamento ACCREDIA 0727**

**N° iscrizione elenco regionale 045**

tel: 0171 410852/853

mail: [laboratorio@arapiemonte.it](mailto:laboratorio@arapiemonte.it)

Sede legale e operativa: Via Torre Roa, 13 – fraz. Madonna dell'Olmo, Cuneo (CN); tel. 0171/410.800

Sede amministrativa: Via Livorno, 60 – 10144 Torino (TO); tel. 011/225.84.51

P.I. 02113750018 – C.F. 80089200010

# SOMMARIO

*sezione 1*

## IL LABORATORIO ARAP

*sezione 2*

## ACCREDITAMENTO

*sezione 3*

## CAMPIONAMENTO

Tipologie di campioni e di analisi

*sezione 4*

## GESTIONE DEL LABORATORIO

1. Consegna dei campioni
2. Accesso al Laboratorio
3. Criteri per l'accettazione
4. Riservatezza e informativa sulla Privacy
5. Proprietà del dato di analisi
6. Informazioni sul numero di unità campionarie in ambito di autocontrollo

*sezione 5*

## ASPETTI CONTRATTUALI

1. Variazioni
2. Tempi di evasione del contratto
3. Rapporti di prova

## sezione 1

# IL LABORATORIO ARAP

Il Laboratorio Analisi dell'Associazione Regionale del Piemonte è nato dall'unione dei laboratori di Torino e di Cuneo. Da oltre 30 anni è tra i più importanti laboratori del territorio piemontese nel settore lattiero caseario e non solo. Negli anni si è diversificato ed è cresciuto ed è in grado di soddisfare in modo sempre più puntuale le esigenze degli allevatori, degli operatori del settore e del consumatore finale, senza dimenticare il benessere animale.

Oltre al reparto di analisi automatiche sul latte, al reparto microbiologia degli alimenti ed alle analisi cliniche per animali da reddito, negli ultimi anni è stato sviluppato il settore foraggi e alimenti zootecnici, diventato oggi un importante punto di riferimento per la zootecnia regionale e non solo.

I principali settori di analisi del laboratorio sono:

- analisi chimico-fisiche su latte con metodo automatico e con metodiche manuali di riferimento;
- analisi microbiologiche su latte e derivati con metodiche semi-automatiche, microbiologia e biologia molecolare in ambito di autocontrollo della filiera agroalimentare;
- analisi chimico-fisiche e microbiologiche sulle acque;
- analisi chimico fisiche, aflatossine e micotossine su alimenti zootecnici e foraggi.
- diagnostica clinica animali da reddito (sierologia, biologia molecolare, microbiologia).

Il Laboratorio è attivo anche sul fronte della ricerca e della sperimentazione, in collaborazione con Enti e Centri di Ricerca, per aggiornare e sviluppare tecniche di analisi all'avanguardia con l'obiettivo di fornire ai Clienti risultati validi ed imparziali assicurando elevati standard qualitativi. Ad ulteriore garanzia di affidabilità e come previsto dal sistema gestione qualità, partecipa regolarmente a numerosi circuiti interlaboratorio nazionali ed internazionali.

Il personale è composto da agronomi, veterinari, biologi e tecnici specializzati e partecipa regolarmente a corsi di aggiornamento della propria formazione.

Il laboratorio offre un servizio di raccolta giornaliero dei campioni presso caseifici e sedi periferiche ARAP con monitoraggio della catena del freddo.

## IMPEGNI E RESPONSABILITÀ

Le responsabilità del Laboratorio relativamente alla gestione dei campioni da sottoporre a prova iniziano a partire dal momento in cui i campioni vengono consegnati dal Cliente presso la sede del laboratorio, presso una delle sedi periferiche, al servizio di trasporto o quando il campionamento venga effettuato da personale del laboratorio (attività esclusa dal campo dell'accreditamento).

Quando i campioni sono consegnati presso una delle sedi periferiche, il Laboratorio rileva la temperatura al momento della consegna: il dato viene riportato sui moduli accompagnamento campioni.

All'arrivo nel Laboratorio viene controllata la temperatura; in caso di scostamenti ARAP contatta il Cliente che potrà decidere se procedere o meno con le analisi. Il Laboratorio tiene traccia di quanto concordato. Nel caso in cui, in presenza di scostamenti rispetto ai criteri del Laboratorio riportati nelle pagine seguenti, il Cliente decida di procedere con le prove, sul rapporto di prova si riporta il riferimento allo scostamento riscontrato ed ai parametri potenzialmente influenzati.

Nel caso in cui le richieste di prove non fossero accettabili, il Laboratorio non procede con l'attività analitica.

Il Laboratorio è responsabile di tutte le informazioni riportate sul rapporto di prova, tranne di quelle fornite dal Cliente: data prelievo, condizioni di trasporto, oltre a tutte le informazioni utili all'identificazione del campione.

## ANALISI IN SUBAPPALTO

Laboratorio gestisce alcune analisi in subappalto, presso laboratori inseriti nel proprio elenco dei fornitori qualificati. Ne informa il Cliente in fase di riesame del contratto.

Il Laboratorio riporta sul Rapporto di Prova il riferimento al subappalto. Il marchio Accredia non viene riportato qualora il rapporto di prova contenga solo risultati di prove gestite in subappalto.

La documentazione relativa alla gestione del subappalto è a disposizione del Cliente e delle parti interessate su richiesta.

## CONSULENZA

ARAP affianca il Cliente con personale dedicato sulle fasi di applicazione di un sistema di HACCP:

- ✓ Stesura delle procedure di controllo
- ✓ Gestione delle Non Conformità
- ✓ Organizzazione della documentazione
- ✓ Ritiro campioni

Per informazioni: 0171 410833

## GESTIONE DEI RECLAMI

Il Cliente può inoltrare reclamo di persona, telefonicamente (0171 410825) o per e-mail (laboratorio@arapiemonte.it)

Il Laboratorio prende in carico il reclamo e, se necessario contatta il Cliente per chiarimenti. I tempi di risposta sono di 10 gg, tranne per casi complessi.

## sezione 2

# ACCREDITAMENTO

Il Laboratorio analisi ARAP opera in conformità ai requisiti della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Ha stipulato una convenzione con ACCREDIA - Ente Nazionale per l'accreditamento dei Laboratori di prova e degli Organismi di certificazione: ACCREDIA fa parte della rete internazionale degli Enti di accreditamento con i quali ha sottoscritto accordi di Mutuo Riconoscimento: l'appartenenza alle reti internazionali di accreditamento garantisce la conformità del modus operandi di Accredia agli standard internazionali.

Per il Laboratorio analisi ARAP l'accreditamento con ACCREDIA è pertanto garanzia di competenza, e di un alto grado di affidabilità oltre ad assicurare il riconoscimento dei rapporti di prova relativi alle prove accreditate sui mercati nazionali ed internazionali.

L'elenco aggiornato delle prove accreditate del Laboratorio analisi (n° accreditamento 0727) è consultabile sul sito web di ACCREDIA (<http://www.accredia.it> nella sezione Banche Dati, Laboratori di Prova) o è raggiungibile direttamente con link dal sito del laboratorio [www.arapiemonte.it](http://www.arapiemonte.it).

ACCREDIA verifica ed assicura la conformità del Laboratorio ai requisiti per l'accreditamento. Autorizza il Laboratorio a citare tale conformità sui rapporti di prova relativi alle prove accreditate e nella propria documentazione, nei limiti consentiti dai documenti dell'ente di accreditamento: i rapporti di prova contenenti prove oggetto di accreditamento riportano sempre il marchio Accredia.

I Clienti possono prendere visione della convenzione tra ACCREDIA ed il Laboratorio presso il laboratorio stesso e attraverso il sito web [www.arapiemonte.it](http://www.arapiemonte.it).

Con la sottoscrizione della convenzione di accreditamento il Laboratorio si è impegnato al rispetto dei requisiti del documento Accredia RG09 Regolamento per l'utilizzo del marchio Accredia di cui informa col presente documento i propri Clienti.

In particolare:

- Il marchio ACCREDIA o il riferimento all'accreditamento non devono essere utilizzati, né apposti dai Clienti del laboratorio sui prodotti (o parti di esso) o nella documentazione concernente un prodotto per sottintendere ad esempio la certificazione di prodotto.
- È ammesso tuttavia allegare la copia del rapporto di prova.

Il logo ACCREDIA è protetto a termine di legge e pertanto il suo utilizzo fraudolento o doloso viene perseguito nei termini previsti dalla medesima.

## *sezione 3*

# CAMPIONAMENTO

1. **ACQUA** per analisi chimiche e microbiologiche
2. **ALIMENTI UMANI** per analisi chimiche e microbiologiche
3. **ALIMENTI ZOOTECNICI** per analisi chimiche, microbiologiche e PCR
4. **CALZARI SOVRASCARPE E FECI AVICOLE** per analisi microbiologiche e PCR
5. **LATTE** per analisi IR, carica batterica, inibenti e punto di congelamento
6. **LATTE** per diagnostica mastiti
7. **LATTE** per ricerca BVDV e beta caseine con tecnica PCR
8. **LATTE** per Aflatossina M1
9. **SIERO, ORGANI E CAMPIONI BIOLOGICI** per diagnostica clinica
10. **TAMPONI E SPONGE SU CARCASSE** per analisi microbiologiche
11. **TAMPONI E SPONGE SU SUPERFICI** per analisi microbiologiche
12. **ALTRE MATRICI** per ricerca residui trattamenti

# 1. ACQUA per analisi chimiche e microbiologiche

## PRELIEVO

Usare recipienti sterili; anche bottiglie monouso in materiale plastico, disponibili in commercio.

Prima del prelievo, i contenitori utilizzati per la raccolta dell'acqua non vanno assolutamente risciacquati, sia per evitare possibili contaminazioni, sia per non disperdere il tiosolfato eventualmente presente.

Aprire la bottiglia sterile senza toccare la parte interna del tappo che andrà a contatto con il campione, né l'interno del collo della bottiglia e provvedere all'immediata chiusura della stessa subito dopo la raccolta, avendo cura di non riempirla completamente per consentire una efficace omogeneizzazione del campione in laboratorio al momento dell'analisi.

Il campione prelevato deve essere accompagnato dalle seguenti indicazioni necessarie alla identificazione:

- Data e ora del prelievo
- Tipo di acqua: pozzo, acquedotto, sorgente...
- Punto in cui è stata effettuato il prelievo
- Temperatura

Indicazioni particolari:

<b>ACQUE CLORATE</b>	Usare bottiglie contenenti sodio tiosolfato al 10%, in ragione di 1 ml/L di campione, disponibili in laboratorio
<b>ACQUE NON CLORATE</b>	Usare bottiglie senza sodio tiosolfato, disponibili in laboratorio
<b>PRELIEVI IN IMMERSIONE (serbatoi, pozzi, cisterne ...)</b>	Usare bottiglie incartate prima della sterilizzazione. Anche la pinza o strumento utilizzato per l'immersione dovranno essere incartati e sterilizzati prima dell'uso
<b>PRELIEVI DA RUBINETTO</b>	Rimuovere eventuali tubi di plastica, frangigetto. La pulizia del rubinetto è richiesta se risulta visibilmente sporco; in questo caso, disinfettare la bocca del rubinetto con alcool. L'operazione di flambaggio, se effettuata in modo superficiale, non ha effetti sulla contaminazione microbica presente. Eseguire il prelievo dopo aver fatto scorrere dal rubinetto l'acqua per 1-3 minuti, anche per rimuovere tracce del disinfettante utilizzato per la pulizia, evitando di modificare la portata del flusso durante la raccolta del campione.

## QUANTITÀ

- per richiesta inferiore a 5 parametri: 500 ml,
- per richiesta pari o superiore a 5 parametri e per acque destinate ad imbottigliamento: 250 ml x parametro

## TRASPORTO

Trasportare il campione al laboratorio al più presto e non oltre le 24 ore dal prelievo. Per acque destinate al consumo umano l'analisi dovrebbe iniziare lo stesso giorno del campionamento.

Il trasporto deve essere effettuato nel più breve tempo possibili affinché la flora batterica eventualmente presente nell'acqua non subisca riduzioni od incrementi.

Tenere i campioni al riparo dalla luce e ad una temperatura compresa fra + 2°C e + 8 °C, ricorrendo a frigoriferi portatili o borse termiche.

## 2. ALIMENTI per analisi chimiche e microbiologiche

### PRELIEVO & QUANTITÀ

Utilizzare per il prelievo materiali sterili.

Se si richiedono sia esami batteriologici che esami chimici è necessario eseguire il prelievo in **due** aliquote.

#### PRODOTTI CONFEZIONATI

Quando è possibile prelevare confezioni originali, integre e ancora sigillate. In questo caso non si esegue nessun tipo di frazionamento.

Quando è necessario aprire una confezione per eseguire il prelievo, disinfettare con alcool la superficie esterna e lasciar evaporare aprendo poi il campione con strumenti diversi da quelli usati per il prelievo.

#### QUANTITÀ:

100 g per aliquota

#### PRODOTTI NON CONFEZIONATI

Gli strumenti da utilizzare e le tecniche di prelievo variano in funzione dello stato fisico del materiale da prelevare (solido, liquido, in polvere, granuli, etc.) e del recipiente in cui è contenuto.

#### QUANTITÀ

100 g per aliquota

#### PRODOTTI LIQUIDI

Il prelievo deve essere preceduto da una razionale mescolanza del prodotto, a causa di una possibile stratificazione dei vari componenti. Questa operazione può essere eseguita con mezzi meccanici o con un agitatore manuale costituito da un'asta con impugnatura e disco forato. Un corretto rimescolamento consente di disperdere in maniera omogenea i microrganismi presenti, soltanto in questo modo è possibile ottenere un campionamento rappresentativo della massa in esame

Il prelievo deve avvenire sterilmente.

#### QUANTITÀ

100 ml per aliquota

NOTA: Prelevare, quando possibile, un multiplo della quantità necessaria per le analisi, per avere una riserva di campione da utilizzare se si rendesse necessario ripetere gli esami.

### TRASPORTO

Trasportare il campione al laboratorio al più presto e non oltre le 24 ore dal prelievo.

Per alimenti deperibili, la temperatura di trasporto deve rimanere compresa tra 2°-8°C.

Per prodotti stabili il trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 18°-27°C (ambiente)

## 3. ALIMENTI ZOOTECNICI per analisi chimiche, microbiologiche e PCR

### PRELIEVO & QUANTITÀ

#### FIENI ESSICCATI E FORAGGI PRATIVI

Balle prismatiche e rotoballe (es. fieni, fieni silo, paglia, stocchi):

- se si dispone di un carotatore, effettuare il prelievo in almeno in 5 punti differenti della balla (5 punti, 5 aliquote). Porre il tutto, fino a formare un mucchio, in un contenitore capiente o per terra (previa pulizia del pavimento). Mescolare le 5 aliquote e procedere al prelievo del campione da inviare all'analisi (minimo 500 g). Effettuare tutte le operazioni del campionamento evitando il più possibile la separazione delle varie componenti (es. steli-foglie, parti fini e parti grossolane).
- se NON si dispone di un carotatore, disfare la balla e allo stesso tempo prelevare almeno 5 aliquote dall'esterno verso l'interno per rendere il più rappresentativo possibile il campionamento. Porre le diverse aliquote, fino a formare un mucchio, in un contenitore capiente o per terra (previa pulizia del pavimento), mescolare accuratamente e procedere al prelievo del campione da inviare all'analisi (minimo 500 g). Effettuare tutte le operazioni del campionamento evitando il più possibile la separazione delle varie componenti (es. steli-foglie, parti fini e parti grossolane).

Per quanto riguarda i foraggi secchi che si trovano in forma sciolta effettuare il prelievo nel seguente modo: distendere il foraggio su di una superficie il più ampia possibile. Prelevare una cospicua aliquota in almeno 5 punti differenti della superficie (5 punti, 5 aliquote). Porre il tutto, fino a formare un mucchio, in un contenitore capiente o per terra (previa pulizia del pavimento), mescolare le 5 aliquote e procedere al prelievo del campione da inviare all'analisi (minimo 500 g). Effettuare tutte le operazioni del campionamento evitando il più possibile la separazione delle varie componenti (es. steli-foglie, parti fini e parti grossolane).

#### PELLETS, GRANAGLIE, ECC. SFARINATI,

- Se sono contenuti in un miscelatore procedere al prelievo del campione direttamente dalla bocchetta di uscita del macchinario.
- Se sono contenuti in bidoni o in sacchi prelevare più aliquote a diverse altezze (5, questo perché le farine più sottili tendono a depositarsi) tramite carotatore o simili, mescolare e procedere al prelievo del campione da inviare all'analisi (500 g).

#### FORAGGI VERDI, INSILATI VARI, BUCLETTE FRESCHE E TUTTI GLI ALIMENTI FRESCHI. SILOMAIS, UNIFEED,

- Contenitore resistente all'umidità (sacchetto in nylon, contenitore in plastica con chiusura ermetica) di idonea capacità (almeno 500 g di campione).
- Se possibile trasportare i campioni refrigerati.

#### FORAGGI VERDI, BUCLETTE E TUTTI GLI ALIMENTI FRESCHI UNIFEED,

- Contenitore resistente all'umidità (sacchetto in nylon, contenitore in plastica con chiusura ermetica) di idonea capacità (almeno 500 g di campione).
- Se i foraggi verdi sono direttamente prelevati sul prato o sul pascolo procedere al seguente modo: individuare a random almeno 5 zone dell'appezzamento. Sulle zone individuate effettuare un campionamento

---

su una superficie compresa tra 0,1 m<sup>2</sup> - 0.5 m<sup>2</sup>. Riunire le aliquote di foraggio, fino a formare un mucchio, in un contenitore capiente o per terra (previa pulizia del pavimento), mescolare le aliquote e procedere al prelievo del campione da inviare all'analisi (minimo 500 g). Effettuare tutte le operazioni del campionamento evitando il più possibile la separazione delle vane componenti (es. steli-foglie, parti fini e parti grossolane).

---

#### SILOMAIS E INSILATI VARI

- Insilati in trincea e/o cumuli. Porsi davanti al fronte della trincea o del cumulo appena desilato. Tracciare due ipotetiche diagonali sul fronte della trincea e procedere al prelievo delle 5 aliquote: una all'incrocio delle due diagonali (centro), e le altre quattro, una ad ogni metà della lunghezza di ogni seme diagonale (dal centro verso l'angolo della trincea). Porre le 5 aliquote in un contenitore capiente, mescolare bene e procedere al prelievo del campione da inviare all'analisi (almeno 500 g). Se disponibile utilizzare un carotatore.
  - Insilati in rotoballe (fieni silo, rotoballe fasciate). Procedere come descritto al punto "Prelievo di fieni essiccati e foraggi pratici"
- 

#### BRODE, SIERO E MELASSO

- Per gli alimenti zootecnici liquidi o semisolidi (es. brode, siero, melasso) prelevare almeno 100 ml di campione solo dopo averlo miscelato in modo adeguato.
  - Se il campione è destinato all'analisi microbiologica, il campionamento deve essere effettuato in modo tale da evitare contaminazioni esterne e quindi si consiglia di:
    - lavarsi le mani prima di effettuare il prelievo e utilizzare dei guanti per il prelievo.
    - utilizzare utensili sterili o accuratamente puliti e disinfettati.
- 

## TRASPORTO

---

#### ALIMENTI ZOOTECCNICI UMIDI E/O LIQUIDI

Con contenuto di umidità superiore al 15% come ad esempio silomais, unifeed, brode. Dopo il prelievo devono essere posti in un contenitore integro e conservati ad una temperatura compresa tra 2° e 8 °C fino al loro conferimento in laboratorio, che deve avvenire nel minor tempo possibile, per conservare nel modo migliore possibile il loro stato iniziale senza subire eventuali deterioramenti.

---

#### ALIMENTI ZOOTECCNICI SECCHI

Con contenuto di umidità inferiore o uguale al 15% come ad esempio fieni, mangimi e granelle. Dopo il prelievo devono essere posti in un contenitore integro e conservati in ambiente asciutto a temperatura ambiente (tra 18-27°C) per conservare nel modo migliore possibile il loro stato iniziale senza subire eventuali deterioramenti, fino al loro conferimento in laboratorio

---

## 4. CALZARI SOVRASCARPE E FECI AVICOLE per analisi microbiologiche e PCR

### PRELIEVO & QUANTITÀ

Per il campionamento si fa riferimento al Piano Nazionale di Controllo delle Salmonellosi avicole in vigore.

I campioni devono essere accompagnati dalla scheda per il campionamento disponibile per il proprietario, con i dati anagrafici precompilati, accedendo alla BDN sul portale [www.vetinfo.it](http://www.vetinfo.it)

Il laboratorio non esegue la tipizzazione degli isolati che sono inviati pertanto al laboratorio Vallerana n° accreditamento Accredia 0758 per tale scopo. Tale informazione va riportata dall'OSA nel proprio piano di autocontrollo.

---

#### **2 POOL DI FECI FRESCHE DI 150 GRAMMI L'UNO**

Prelevare dopo aver fatto azionare il sistema di rimozione della pollina per qualche minuto.

Se non ci sono sistemi di rimozione della pollina devono essere prelevare almeno due campioni di feci fresche, ognuno di 150 grammi nelle fosse di deiezione al di sotto delle gabbie.

---

#### **CALZARI SOVRASCARPE PER RACCOLTA FECI**

2 paia per gruppo, composti in pool secondo le indicazioni del PNS in vigore

---

### TRASPORTO

I campioni devono pervenire al laboratorio preferibilmente entro 24 ore dal prelievo. Possono essere trasportati a temperatura ambiente, purché al riparo dal calore eccessivo e dalla luce solare

Il laboratorio ricorda che la modalità di comunicazione dell'esito degli esami all'Autorità Competente è responsabilità dell'OSA che deve riportare nel proprio piano la modalità di comunicazione prescelta.

*Nota: Il laboratorio analisi ARAP partecipa regolarmente ai circuiti interlaboratorio per isolamento salmonelle organizzati dal CNRS, ai sensi dell'articolo 12.2 del Regolamento CE 2160/2003 (versione consolidata).*

## 5. LATTE per analisi IR, carica batterica, inibenti e punto di congelamento

### PRELIEVO & QUANTITÀ

- Per parametri cellule somatiche grasso, proteine, lattosio, urea, caseine: il latte deve essere consegnato nei contenitori appositi utilizzati per i CCF da 50 ml o in provette falcon da 50 ml che devono essere riempiti almeno fino a 40 ml.
- Carica batterica: contenitore sterile con/senza conservante
- Inibenti, crioscopia IR e punto di congelamento: assenza di conservante
- Il campione deve essere immediatamente refrigerato e non congelato: per il parametro cellule somatiche il congelamento comporta una sottostima del risultato che va dal 10 al 20%.

#### Impiego dei conservanti

- Bronopol: da impiegarsi esclusivamente nei campioni per cui sono richiesti
  - determinazione di grasso, proteine, lattosio e urea
  - conteggio delle cellule somatiche
- Azidiol: da impiegarsi esclusivamente nei campioni per cui sono richiesti
  - determinazione della carica batterica totale in automatico (optofluorometria)

### TRASPORTO

- Dal momento del prelievo i campioni devono essere refrigerati (2° - 8°C) per consentire una buona conservazione degli stessi.
- La consegna al laboratorio dei campioni da analizzare per carica batterica deve avvenire entro 24 ore dal prelievo se privi di conservante, entro 72 ore se con conservante.
- I campioni di latte addizionati di bronopol (non per carica batterica) e conservati refrigerati possono essere analizzati entro 5 giorni dal prelievo.
- I campioni di latte addizionati di azidiol possono essere analizzati entro 72 ore dal prelievo per la determinazione di carica batterica, conservati refrigerati.

## 6. LATTE per diagnostica mastiti

### PRELIEVO & QUANTITÀ

- Utilizzare provette sterili da 10 ml (prelievo dei 4/4<sup>[1]</sup> o da 50 ml (pool o singoli quarti colpiti)
- Contrassegnare la/le provetta/e con pennarello indelebile (preferibilmente numeri progressivi)
- Rimuovere i residui di sporco dalla mammella a secco con carta monouso
- Disinfettare il capezzolo con alcool o clorexidina o con sali quaternari d'ammonio utilizzando carta monouso
- Scartare i primi getti di latte
- Aprire una provetta alla volta senza toccare o appoggiare l'interno del tappo
- Riempire la provetta non oltre i 2/3

[1] Per la raccolta di latte dei singoli quarti utilizzare i contenitori sterili forniti dal laboratorio secondo lo schema di seguito riportato:

<b>PROVETTA TAPPO BIANCO</b>	Anteriore destro
<b>PROVETTA TAPPO BLU</b>	Anteriore sinistro
<b>PROVETTA TAPPO VERDE</b>	Posteriore destro
<b>PROVETTA TAPPO ROSSO</b>	Posteriore sinistro

### TRASPORTO

Refrigerare subito dopo la raccolta i campioni a 2-8°C e consegnarli al laboratorio entro 24 ore.

In alternativa congelare i campioni in attesa della consegna al laboratorio (max 2 settimane).

## 7. LATTE per ricerca BVDV<sup>#</sup> e beta caseine con tecnica PCR

### PRELIEVO & QUANTITÀ

Utilizzare provette sterili da 50 ml.

### TRASPORTO

Refrigerare subito dopo la raccolta i campioni a 2°- 8°C e consegnarli al laboratorio **entro 24 ore**.

Beta caseine: se impossibilitati alla consegna al laboratorio entro le 24 ore, mantenere - subito dopo il prelievo - i campioni congelati per un massimo di 5 gg.

BVDV: non congelare

nota # *il mancato rispetto delle condizioni indicate (refrigerazione e consegna entro 24 ore dal prelievo) comporta l'impossibilità di rilevamento del virus*

## 8. LATTE PER AFLATOSSINA M1

### PRELIEVO & QUANTITÀ

10 ml con o senza conservante per tecnica di prova ELISA

250 ml senza conservante per tecnica di prova HPLC

### TRASPORTO

Consegna al laboratorio entro 48 ore dal prelievo, mantenuti e trasportati refrigerati (2°-8°C).

## 9. SIERO, ORGANI E CAMPIONI BIOLOGICI per diagnostica clinica

### PRELIEVO & QUANTITÀ

<b>SIERO DI SANGUE</b>	I campioni possono essere conservati a temperatura ambiente (< 27°C) se consegnati entro 24 ore dal prelievo; devono essere refrigerati se consegnati entro il terzo giorno dal prelievo mantenendo i campioni ad una temperatura compresa tra 2°C e 8°C. Se consegnati dopo il terzo giorno, è possibile conservare congelato (anche settimane) il siero separato dalla componente cellulare (coagulo).
<b>TAMPONI NASALI</b>	Per esame microbiologico: CON terreno di trasporto; refrigerati ma NON congelati Per esami PCR: SENZA terreno di trasporto, possibile congelare in caso di tempi di consegna superiori alle 24 ore. Consegnare al laboratorio entro 24 ore dal prelievo
<b>ORGANI</b>	Possono essere conservati a temperatura ambiente se conferiti al laboratorio entro poche ore dalla morte; qualora ciò non fosse possibile, possono essere refrigerati per un massimo di 48 ore; in caso di conferimenti con tempistiche più lunghe se ne consiglia il congelamento. Il congelamento, benché necessario per impedire il progredire dei fenomeni putrefattivi, può alterare e compromettere alcune indagini di laboratorio; Evitare eccessive manipolazioni. Da soggetti non trattati con chemioantibiotici
<b>FECI</b>	Per esame microbiologico e copromicroscopico: fresche e non congelate, in contenitori di polipropilene, almeno 10 g

### TRASPORTO

Consegna al laboratorio entro 48 ore dal prelievo, mantenuti e trasportati refrigerati (2°-8°C).

## 10. TAMPONI E SPONGES SU CARCASSE per analisi microbiologiche

### PRELIEVO & QUANTITÀ

I metodi di campionamento sono descritti nella norma ISO 17604.

<b>METODO NON DISTRUTTIVO CON TAMPONI</b>	<p>Procedere al campionamento dei 4 siti utilizzando 2 tamponi (uno umidificato + uno secco) per ogni sito per ogni carcassa (delle 5 individuate) prima che inizi la procedura di raffreddamento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aprire la confezione sterile ed estrarre il tampone per il prelievo.</li><li>• Inumidire il tampone con il diluente in dotazione.</li><li>• Strofinare il tampone umidificato sull'area di campionamento pari a 100cm<sup>2</sup> utilizzando una mascherina / delimitatore di area sterile; passarlo in verticale, in orizzontale e in diagonale per almeno 20 secondi esercitando la maggior pressione possibile.</li><li>• Ripetere l'operazione con il tampone asciutto sulla stessa area.</li><li>• Spezzare l'estremità dei tamponi e raggrupparli in una unica provetta con il diluente in dotazione</li></ul>
<b>METODO NON DISTRUTTIVO CON SPONGES</b>	<p>Procedere al campionamento dei 4 siti utilizzando una spugnetta umidificata per ogni carcassa delle 5 individuate prima che inizi la procedura di raffreddamento. Procedere campionando dal sito meno contaminato (normalmente quello più in alto) verso quello maggiormente contaminato (quello più in basso).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Indossare guanti sterili.</li><li>• Aprire la confezione ed estrarre la spugnetta per il prelievo.</li><li>• Delimitare l'area di campionamento.</li><li>• Posizionare la spugnetta nel punto di campionamento e strofinare 10 volte verticalmente e 10 volte orizzontalmente.</li></ul> <p>Campionare un'area di almeno 100 cm<sup>2</sup> per sito per le analisi microbiologiche, almeno 400 cm<sup>2</sup> per Salmonella spp. (come indicato al regolamento CE 2073/2005 + 1441/2007)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Riposizionare la spugnetta nel sacchetto e richiudere accuratamente.</li></ul>
<b>METODO DISTRUTTIVO</b>	Norma ISO 17604

### TRASPORTO

Il trasporto al laboratorio deve avvenire:

- Il prima possibile mantenendo i campioni ad una temperatura compresa tra 2°C e 8°C.

## 11. TAMPONI E SPONGES SUPERFICI per analisi microbiologiche

### PRELIEVO & QUANTITÀ

I metodi di campionamento e trasporto sono descritti nella norma ISO 18593

Parametri richiesti	Dispositivo di raccolta	Modalità di raccolta	Area da campionare
Microorganismi indicatori  (tranne <i>Listeria m.</i> e <i>Salmonella spp</i> )	Tampone con terreno liquido di trasporto.  NB: verificare che il terreno di trasporto sia conforme rispetto ai sanificanti utilizzati per la disinfezione.	Delimitare l'area da campionare con una mascherina sterile monouso. La punta del tampone va prima inumidita con il liquido diluente sterile eliminando l'eccesso. Durante la strisciata il tampone va fatto ruotare in modo successivo lungo 2 direzioni tra loro perpendicolari	<u>superfici regolari</u> (es taglieri, tavoli-piani di lavoro): preferibilmente 100 cm <sup>2</sup> o , area non definita , nel qual caso informare dettagliatamente il laboratorio in fase di accettazione del campione  <u>superfici irregolari</u> (es. coltelli, tritacarne...): area non definita nel qual caso informare dettagliatamente il laboratorio in fase di accettazione del campione
	Sponges pre-umidificate  NB: verificare che le sponges siano conformi rispetto ai sanificanti utilizzati per la disinfezione	Le sponges vengono estratte dal sacchetto e strofinate sull'area da campionare; rovesciare il sacchetto come un guanto e trattenere la sponge attraverso il fondo del sacchetto che non deve toccare la sup. esterna. Strofinare la spugna facendola ruotare lungo 2 direzioni tra loro perpendicolari. Riavvolgere il sacchetto, chiudere e identificare il campione.	<u>superfici regolari</u> (es taglieri, tavoli-piani di lavoro): preferibilmente 100 cm <sup>2</sup> o , area non definita , nel qual caso informare dettagliatamente il laboratorio in fase di accettazione del campione  <u>superfici irregolari</u> (es. coltelli, tritacarne...): area non definita nel qual caso informare dettagliatamente il laboratorio in fase di accettazione del campione
<i>Listeria monocytogenes</i>	Tamponi/Sponges  NB: verificare che i dispositivi utilizzati siano conformi rispetto ai sanificanti utilizzati per la disinfezione	Come sopra.  Il dispositivo deve essere dedicato.	<u>Tampone</u> : preferibilmente preferibilmente 100 cm <sup>2</sup>  <u>Sponge</u> (da scegliere per ampie superfici): per un risultato significativo selezionare un'area di almeno 1 m <sup>2</sup> .  In ogni caso informare il laboratorio nel dettaglio.
<i>Salmonella spp</i>	Tamponi/Sponges  NB: verificare che i dispositivi utilizzati siano conformi rispetto ai sanificanti utilizzati per la disinfezione	Come sopra.  Il dispositivo deve essere dedicato.	<u>Tampone</u> : preferibilmente preferibilmente 100 cm <sup>2</sup>  <u>Sponge</u> (da scegliere per ampie superfici): per un risultato significativo selezionare un'area di almeno 1 m <sup>2</sup> .  In ogni caso informare il laboratorio nel dettaglio.

### TRASPORTO

Il trasporto al laboratorio dovrebbe avvenire ad una temperatura compresa tra 2°C e 8°C. I campioni devono essere esaminati il prima possibile preferibilmente entro le 24 ore dal prelievo o entro 48 h se consegnati al laboratorio entro le 24 ore.

## 12. ALTRE MATRICI per ricerca residui trattamenti

### QUANTITÀ & TRASPORTO

---

FEGATI E TESSUTI PER RICERCA INIBENTI	almeno 100 g, congelati o a 5°C±3°C
---------------------------------------	-------------------------------------

---

FEGATI PER RICERCA SIEROLOGIA RESIDUI	almeno 200 g, congelati o a 5°C±3°
---------------------------------------	------------------------------------

---

URINE PER RICERCA SIEROLOGICA RESIDUI	almeno 100 ml, congelate o a 5°C±3°
---------------------------------------	-------------------------------------

---

*sezione 4*

# GESTIONE DEL LABORATORIO

1. Consegna dei campioni
2. Accesso al Laboratorio
3. Criteri per l'accettazione
4. Riservatezza e informativa sulla Privacy
5. Proprietà del dato di analisi
6. Informazioni sul numero di unità campionarie in ambito di autocontrollo

## 1. CONSEGNA DEI CAMPIONI

I campioni devono essere accompagnati dal modulo di accompagnamento campioni pertinente, debitamente compilato: i moduli sono scaricabili dal sito web [www.arapiemonte.it](http://www.arapiemonte.it) alla sezione laboratori.

È responsabilità del Cliente utilizzare la versione corrente dei moduli di accompagnamento: in caso di utilizzo di revisioni superate, il Cliente accetta comunque i metodi in uso poiché sottoscrive la dichiarazione di aver preso visione dell'elenco prove Accredia e dell'elenco prove disponibili sul sito.

Per i campioni prelevati nell'ambito del "Progetto Regionale Latte Qualità", le modalità di prelievo, conservazione e trasporto sono indicate dettagliatamente nel "Protocollo tecnico operativo" della Regione Piemonte e devono essere accompagnati dal modulo di accompagnamento debitamente compilato.

### TEMPI MASSIMI TRA PRELIEVO E CONSEGNA

matrice	tempo massimo
latte per carica batterica (metodo opto fluoro elettronico)	24 ore (senza conservante) 72 ore (con conservante)
latte per GPL, CCS, UREA, CASEINA, CRIO IR <sup>[1]</sup> E PUNTO DI CONGELAMENTO <sup>[1]</sup>	5 gg (con conservante) 24 ore (senza conservante)
matrici deperibili per analisi chimiche e microbiologiche	24 ore
matrici stabili per analisi microbiologiche	48 ore
tamponi/sponges superficie e carcasse	24 ore
acqua	24 ore
calzari sovrascarpe	24 ore

<sup>[1]</sup> CRIOSCOPIA IR E PUNTO DI CONGELAMENTO: LATTE SENZA CONSERVANTE

## 2. ACCESSO AL LABORATORIO

### ORARI DI CONSEGNA

Il Cliente è responsabile del rispetto dei tempi fra il prelievo e la consegna.

Per maggiore sicurezza controllare nel Sito gli orari aggiornati:

<https://www.arapiemonte.it> , pagina **LE NOSTRE SEDI**

Il Cliente ha diverse possibilità per la consegna dei campioni

1. presso il Laboratorio
2. presso una sede periferica, ove i campioni sono temporaneamente stoccati in celle frigorifere <sup>[1]</sup>
3. attraverso il servizio di ritiro trasporto refrigerato (concordato con il Laboratorio)

[1]

sede periferica	giorni di ritiro	orario	Inizio analisi
SANTHIA'	lunedì-mercoledì-venerdì**	entro le 12.00; attenzione per campioni consegnati di venerdì **	il mattino successivo; **lunedì successivo previo congelamento o conservazione adeguata se previsto
TORINO	tutti i giorni	entro le 12.30; attenzione per campioni consegnati di venerdì **	il mattino successivo; **lunedì successivo previo congelamento o conservazione adeguata se previsto
ROSSIGLIONE	lunedì - mercoledì	entro le 12.00	il mattino successivo
CARMAGNOLA	tutti i giorni	entro le 14.00; attenzione per campioni consegnati di venerdì **	il mattino successivo; **lunedì successivo previo congelamento o conservazione adeguata se previsto

Oltre ai casi riportati in tabella, qualora i tempi di analisi coincidano con giorni festivi, i campioni potranno essere congelati dal laboratorio e se ne troverà il riferimento sul rapporto di prova.

**NB:** i campioni di alimenti deperibili da sottoporre a prove microbiologiche **NON** potranno essere congelati dal laboratorio. Pertanto, dovranno pervenire nei giorni utili per poter essere processati.

Si rimanda anche al paragrafo Impegni e responsabilità

### 3. CRITERI PER L'ACCETTAZIONE/RIFIUTO

I criteri di accettazione/rifiuto dei campioni possono riguardare: temperature, contenitori, intervallo di tempo da prelievo a consegna al laboratorio, aspetto macroscopico.

Il Laboratorio non accetta:

1. Campioni privi di elementi di identificazione
2. Campioni in quantità non sufficiente per le prove richieste
3. Campioni con evidenti alterazioni macroscopiche che comprometterebbero la validità dei risultati
4. Campioni congelati in ambito di Progetto Regionale Latte Qualità
5. Campioni congelati per crioscopia, ricerca *Campylobacter* spp, sponges/tamponi superficie, acqua da sottoporre a prove microbiologiche
6. Campioni di prodotti lattiero caseari congelati per analisi Foodscan
7. Campioni con conservante per prove microbiologiche, inibenti, crioscopia IR, punto di congelamento, fosfatasi qualitativa
8. Campioni di latte per ricerca BVDV in PCR non refrigerati e pervenuti oltre le 24 ore dalla raccolta.
9. Campioni di sangue intero congelati per prove sierologiche (es Paratubercolosi anticorpi)

Il campione rifiutato verrà smaltito nei modi previsti e se ne terrà registrazione per i tempi previsti dal laboratorio.

Potranno essere accettati campioni in presenza di scostamenti diversi da quelli sopra elencati, su richiesta ed autorizzazione del Cliente informato, purché gli scostamenti non abbiano influenza sulla validità dei risultati. In questi casi sul Rapporto di Prova verrà riportato lo scostamento, il potenziale effetto sui risultati e una dichiarazione in cui il Laboratorio non se ne assume la responsabilità.

Di seguito i principali casi di applicazione del riferimento agli scostamenti sui rapporti di prova (campioni processati su richiesta del Cliente e riferimento allo scostamento riportato sul rapporto di prova):

- a) Campioni congelati per prove del settore automatico: GPL, conta cellule somatiche, carica batterica:
- b) Campioni di alimenti congelati da sottoporre a prove microbiologiche (diversi da punto 5 del paragrafo precedente)
- c) Campioni da sottoporre a prove microbiologiche in contenitori non sterili.
- d) Campioni non stabili da sottoporre a prove microbiologiche consegnati al laboratorio in tempi non congrui rispetto alla data di campionamento, in condizioni macroscopiche accettabili
- e) Prodotti stabili da sottoporre a prove microbiologiche refrigerati o congelati

### 4. RISERVATEZZA ED INFORMATIVA SULLA PRIVACY

Con l'accettazione dell'offerta il Cliente dichiara di:

- conoscere le finalità del trattamento,
- i propri diritti di protezione, accesso, aggiornamento e cancellazione dei dati
- di prestare espressamente il proprio consenso a trattamento, comunicazione, trasmissione e diffusione dei propri dati personali ai sensi del Codice in Materia di Protezione dei dati personali (Direttiva UE 2016/679 cosiddetto *GDPR - General Data Protection Regulation*).

Tutti dati che le parti si scambiano sono considerati riservati e non divulgabili a soggetti terzi, salvo casi particolari in cui sia espressamente previsto come obbligo di legge.

La Direzione del Laboratorio garantisce che il personale mantenga la riservatezza di tutte le informazioni di cui viene a conoscenza durante lo svolgimento delle proprie mansioni, nei confronti di qualsiasi persona non autorizzata,

## 5. PROPRIETA' DEL DATO DI ANALISI

La proprietà del dato analitico risultante dalla analisi di laboratorio è in capo al PROPRIETARIO del campione, cioè del soggetto che consegna/invia i campioni in laboratorio compilando e sottoscrivendo il Modulo Accompagnamento Campioni e sostenendo la spesa economica relativa alla realizzazione delle analisi.

Qualsiasi altro soggetto collegato in vario modo al proprietario del campione (tecnico, consulente, allevamento, azienda privata, ecc.) può richiedere informazioni sugli esiti di analisi solo in presenza di un'autorizzazione scritta da parte del proprietario.

*sezione 5*

# ASPETTI CONTRATTUALI

1. Variazioni
2. Tempi di evasione del contratto
3. Rapporti di prova

## 1. VARIAZIONI

Le Offerte Vendite formulate dal Laboratorio e inviate ai Clienti possono subire variazioni relativamente a:

- Metodi di Prova a seguito di sostituzioni e/o aggiornamenti dei metodi,
- Variazioni necessarie per adeguamenti alla normativa cogente (es espressione risultati, unità di misura, ecc...

In questi casi il Laboratorio

- avvisa i Clienti i Clienti interessati,
- comunica le variazioni significative attraverso il sito, alla pagina <https://www.arapiemonte.it/comunicazioni-variazioni-metodiche-di-analisi/>,

Per quanto concerne le prove accreditate è disponibile sul sito il collegamento diretto con la banca dati Accredia.

## 2. TEMPI DI EVASIONE DEL CONTRATTO

Tipologia analisi	Tempi di evasione minimi e/o massimi <sup>[1]</sup>
Analisi automatiche	2 giorni
Analisi chimiche prodotti lattiero-caseari	5 - 15 giorni <sup>[2]</sup>
Analisi microbiologiche	5 - 15 giorni
Analisi chimiche alimenti zootecnici	5 - 15 giorni <sup>[2]</sup>
Analisi acqua - microbiologia	5 giorni
Analisi acqua - chimiche	10 giorni <sup>[2]</sup>
Analisi sierologiche	3 giorni
Analisi biologia molecolare	2- 15 giorni

[1] in giorni lavorativi dalla presa in carico del campione per l'analisi da parte del Laboratorio.

[2] i tempi di evasione possono variare in funzione della tipologia di analisi, di eventuali esigenze di conferma del dato, o in caso di analisi effettuate in subappalto

## 3. RAPPORTI DI PROVA

### TRASMISSIONE DEI RAPPORTI DI PROVA

<b>FIRMA DIGITALE</b>	<p>I Rapporti di Prova sono firmati digitalmente secondo la normativa in vigore. Qualora siano utilizzati su supporti non elettronici ne rappresentano una copia conforme.</p> <p>I Rapporti di Prova firmati digitalmente sono file in formato p7m immutabili e visualizzabili tramite i software Di.Ke scaricabile gratuitamente dal link seguente: <a href="#">Driver Installazione GoSign   InfoCert</a></p> <p>Selezionando quindi il sw appropriato per il proprio sistema operativo (Windows o Mac)</p> <p>Ai Clienti che ne faranno richiesta verranno comunicate le credenziali per l'accesso all'area riservata nella quale potranno visionare i Rapporti di Prova firmati digitalmente.</p>
<b>TEMPI</b>	<p>Decorso i tempi indicati necessari per la disponibilità del Rapporto di Prova è comunque onere del Cliente, in caso di mancato ricevimento, sollecitare e/o richiedere al Laboratorio</p>
<b>CONSERVAZIONE</b>	<p>I Rapporti di Prova sono conservati negli archivi informatici del laboratorio per un periodo di quattro anni e possono essere richiesti dal Cliente per tutto il periodo di conservazione.</p>
<b>AUTOCONTROLLO</b>	<p>I Rapporti di Prova relativi ad analisi effettuate in ambito di piani di autocontrollo sono inviati in modo automatico dal server alle e-mail del Cliente (massimo tre indirizzi e-mail). Inoltre, sono disponibili e scaricabili in un'area riservata (accesso tramite password) sul sito web dei laboratori.</p>
<b>PROGETTO LATTE QUALITÀ</b>	<p>I Rapporti di Prova relativi al progetto regionale Latte Qualità in corso sono inviati esclusivamente via e-mail dal personale incaricato.</p>

### MODIFICHE AI RAPPORTI DI PROVA

La ri-emissione di Rapporti di Prova è prevista in caso di correzione di errori e di inserimento di informazioni/dati non inseriti ma disponibili al momento dell'esecuzione delle prove, ovvero nel caso di errori commessi dal Laboratorio.

La ri-emissione dei Rapporti di Prova su richiesta del Cliente in caso di errori non imputabili al Laboratorio, può essere effettuata solo eccezionalmente e non con carattere di ordinarietà. Può avvenire quando il Cliente dichiara per scritto, e sotto la propria responsabilità, degli eventuali errori/imprecisioni o dimenticanze da parte sua verificatesi nella fase di identificazione del/dei campioni o del Cliente stesso. Tale dichiarazione deve pervenire all'indirizzo mail del laboratorio: [laboratorio@arapiemonte.it](mailto:laboratorio@arapiemonte.it)

## DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

Su richiesta del Cliente, il Laboratorio può riportare sul Rapporto di Prova Dichiarazioni di Conformità, in particolare nei casi in cui si sia in presenza di:

- a) Limiti di legge e Requisiti cogenti (Regolamenti, Ordinanze, Direttive, Linee guida emanate dall'Autorità competente...).
- b) Regole stabilite dall'utente delle misure, ovvero dal Cliente con cui il laboratorio si accorda anche sul livello di rischio associato alla regola decisionale concordata che tenga o meno conto ed in che modo dell'incertezza. In questi casi le regole adottate non devono essere in contraddizione con la normativa cogente.

In assenza di limiti di legge o di regole stabilite dal Cliente, il Laboratorio non formula dichiarazioni di conformità,

## TEMPI DI CONSERVAZIONE

### CAMPIONI

Salvo accordi particolari, per ragioni organizzative il campione non viene restituito al Cliente, ma sono disponibili per ulteriori prove quando tecnicamente possibile, ovvero quando sia possibile effettuare prove che diano risultati validi.

Nel dettaglio:

- I campioni di latte destinati alle analisi automatiche non sono conservati.
- I campioni di alimenti, acqua, i campioni ambientali ed i campioni clinici per microbiologia non sono conservati.
- I campioni di alimenti zootecnici per analisi chimiche sono conservati per 7 giorni oltre il termine dell'analisi, a temperatura ambiente (prodotti stabili) o refrigerati (prodotti umidi) in modo che sia assicurata la validità dei risultati per eventuali ulteriori prove. Quelli di latte e derivati deperibili sono conservati a temperatura di refrigerazione per il tempo massimo consentito per un'eventuale ripetizione.
- Gli estratti degli acidi nucleici per biologia molecolare sono conservati congelati per 1 mese oltre il termine dell'analisi, periodo in cui i campioni sono sicuramente stabili (il DNA si può conservare per anni) in modo da consentire ulteriori prove ove richiesto dal Cliente.
- I campioni di siero di sangue sono conservati congelati per 2 mesi.

### DOCUMENTI TECNICI

I seguenti documenti sono conservati per 48 mesi:

- Rapporti di Prova (formato elettronico)
- Moduli di accompagnamento e di accettazione, liste analisi da strumento, stampe di controllo, comunicazioni campioni non conformi.
- Fogli di lavoro
- Moduli offerte

Qualora esistessero condizioni particolari, tali da ritenere insufficienti i tempi di conservazione sopra riportati, il Cliente contatta il Laboratorio.