

	PROCEDURA GENERALE	PG 06
	CAMPIONAMENTO	Rev. 0 Del..... Pagina 1 di 4
	Azienda.....	

DESTINATARI

- ❖
- ❖
- ❖
- ❖

Data di emissione.....

Redazione.....

Approvazione.....

Distribuzione.....

	PROCEDURA GENERALE	PG 06
	CAMPIONAMENTO	Rev. 0 Del..... Pagina 2 di 4
	Azienda.....	

1. SCOPO E APPLICAZIONE

La presente procedura viene messa in atto allo scopo di ottenere campioni rappresentativi dei prodotti in entrata, conservati in azienda e in uscita. Il campione rappresentativo è ottenuto con attrezzature e procedure che prevedono il prelevamento di campioni elementari da tutte le zone del lotto per formare campioni globali e finiti di peso adeguato (grandezza). Il campione finale, una volta ottenuto, viene adeguatamente identificato ed accompagnato dal suo verbale, conservato e trasportato in modo da mantenere la rappresentatività.

2. DEFINIZIONI

Campione di alimenti o di mangimi: una o più unità campionarie prelevate da una sostanza o da un prodotto destinato all'alimentazione umana o animale per l'esecuzione di analisi e ricerche di tipo istologico, microbiologico, chimico, immuno-enzimatico, genetico.

Campionamento rappresentativo: applicazione di una procedura di campionamento bilanciata in relazione al tipo di distribuzione della sostanza ricercata all'interno del prodotto (es. omogenea/non omogenea).

Campione stratificato: campione eseguito estraendo casualmente un certo numero di unità da ciascuno degli strati in cui è divisa una popolazione. Il metodo ha per fine di ridurre la variabilità del campione aumentando la precisione della stima, poiché gli strati sono formati da unità omogenee. In questo caso le unità campionarie da ciascuno strato del lotto sono scelte a caso. I campioni previsti da questa procedura sono stratificati.

Procedura di campionamento: istruzione operativa relativa alla selezione, prelevamento e preparazione di uno o di più campioni estratto da un lotto per verificarne le caratteristiche.

Partita: quantitativo identificabile di prodotto alimentare, consegnato in una sola volta, per il quale è accertata, dall'addetto la presenza di caratteristiche comuni quali l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, l'imballatore, lo speditore o la marcatura.

Sottopartita: porzione di una partita designata per essere sottoposta a campionamento. Ciascuna sottopartita deve essere fisicamente separata e identificabile. Ciascuna partita da controllare è oggetto di campionamento separato. Le grandi partite devono essere suddivise in sottopartite, che devono essere oggetto di campionamento separato.

	PROCEDURA GENERALE	PG 06
	CAMPIONAMENTO	Rev. 0 Del..... Pagina 2 di 4
	Azienda.....	

Partita da campionare: quantità di prodotto costituente una unità e avente caratteristiche presunte uniformi.

Campione elementare: quantitativo di materiale prelevato una sola volta in un solo punto della partita o della sottopartita. I campioni elementari devono essere prelevati per quanto possibile in vari punti distribuiti nell'insieme della partita o della sottopartita. Qualsiasi deroga a tale norma deve essere segnalata nel verbale.

Campione globale od aggregato : campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita o dalla sottopartita.

Preparazione del campione: insieme delle operazioni fisiche quali la riduzione di dimensione, la miscelazione che senza modificare la rappresentatività rispetto al prodotto oggetto di prelievo, trasformano un campione globale in un campione di laboratorio.

Campione di laboratorio: campione finale destinato al laboratorio (sottocampione).

Prelievo di campione in contraddittorio: prelievo al momento dello scarico di mangimi o alimenti sfusi di quattro campioni per ogni mangime o alimento consegnato su precisa richiesta del destinatario, apponendo a ciascuno campione sigilli di entrambe le parti, e facendo specifica menzione dell'avvenuto campionamento nel documento di trasporto. Tre aliquote del campione devono rimanere al cliente, una al fornitore.

4. GESTIONE DEL CAMPIONAMENTO

4.1 Campionamento statico o dinamico

Il campionamento può essere di tipo statico o dinamico. Il primo viene effettuato mediante sonde o pale a bordo rialzato su lotti stazionari il secondo mediante campionatori posti sul flusso di prodotto.

Durante la fase di scarico dei prodotti in entrata o nello scarico dei prodotti in uscita per i campioni:

- raccogliere almeno 20 campioni elementari ogni 500 ton (se relativi a CCP) 3000 ton (se relativi a POA) del peso massimo di 1 kg;
- riunire i campioni elementari per ogni lotto e mescolare in un contenitore pulito;
- formare almeno 2 campioni finali dal campione globale del peso non inferiore a 500 gr.

	PROCEDURA GENERALE	PG 06
	CAMPIONAMENTO	Rev. 0 Del..... Pagina 3 di 4
	Azienda.....	

4.2 Istruzioni al personale che esegue i campioni:

- prelevare per quanto più possibile direttamente dal flusso;
- utilizzare attrezzature per il campionamento pulite ed asciutte, sterili (disinfettate con alcool) in caso di campioni per matrici microbiologiche;
- utilizzate sacchetti per contenere il campione puliti ed asciutti (sacchetti per alimenti in polietilene, PE);
 - conservare in modo idoneo il campione (lontano dalla luce, da fonti di calore, da umidità, polveri o contaminanti);
- refrigerare il campione se necessario (es. conta fungina, analisi microbiologiche);
- Inviare il campione al laboratorio nel più breve tempo possibile.

5. REGISTRAZIONE

Tipo di campionamento Statico o dinamico	Data	Lotto campionato	Matrice	Operatore	Rapporto di prova