**MODULO PER IL PRELIEVO DI CAMPIONI derrate alimentari e oggetti d'uso**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Inviare il modulo compilato con i campioni all'indirizzo indicato. I campioni devono essere annunciati al più tardi il giorno precedente (tel. 081 257 24 15).**  **Accettazione per l'analisi microbiologica:**  lu – me ore 08.00 – 12.00 / 14.00 – 17.00 e gio ore 08.00 – 12.00 / 13.30 – 14.00  Il campione deve essere trasportato raffreddato e deve giungere al laboratorio al più tardi 24 ore dopo il prelievo. I campioni possono essere portati personalmente o inviati per posta. Per questi casi l'USDA mette a disposizione dispobox isolati ed elementi di raffredda­mento. Per il rinvio all'USDA prego girare l'etichetta del dispobox sul lato già affrancato con l'indirizzo dell'USDA.  Per ogni derrata alimentare è necessario un campione di 150 g. Inserire il campione con un attrezzo pulito nel contenitore per campioni e chiuderlo bene. Per l'invio per posta prego imbottire bene gli spazi vuoti nel dispobox con carta da giornale o materiale di riempimento e aggiungere elementi di raffreddamento congelati, avvolti in carta da giornale.  **Accettazione per l'analisi chimica:** lu – ve ore 08.00 – 12.00 e 13.30 – 17.00 (ve ore 16.00) | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | **INDIRIZZI** | | | | | | | | | | | | |
|  | Indirizzo dell'azienda: | | | |  | Indirizzo di fatturazione: | | | | | | |  |
|  |  | | | |  |  | | | | | | |  |
|  |  | | | |  |  | | | | | | |  |
|  |  | | | |  |  | | | | | | |  |
|  |  | | | |  |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | Inviare il rapporto a: | | | |  | Inviare copia del rapporto a: | | | | | | |  |
|  |  | | | |  |  | | | | | | |  |
|  |  | | | |  |  | | | | | | |  |
|  |  | | | |  |  | | | | | | |  |
|  |  | | | |  |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | Indirizzo e-mail per rapporto preliminare (solo risultati dell'analisi): | | | | | | | | | | | |  |
|  |  | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | Committente: |  | azienda alimentare | | | |  | azienda che utilizza oggetti d'uso | | | | | |
|  | |  | privato | | | |  | altri |  | | | |  |
|  | | | | | | | | |  | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | **DATI RELATIVI AL CAMPIONE** | | | | | | | | | | | | |
|  | Data del prelievo: | | |  | | Ora: | | | | | | |  |
|  |  | | |  | |  | | | |  |  | |  |
|  |  |  |  | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| Firma dell'esecutore del prelievo: | | | | |  | Esecutore del prelievo (in stampatello): | | | | | | |  |
|  | | | | |  |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| Tel. esecutore del prelievo: | | | | |  | Responsabile azienda (in stampatello): | | | | | | | |
|  | | | | |  |  | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Programmi di analisi (PA):** | | | |  | | | | |  | | **Caratteristiche delle derrate alimentari (CDA) relative al PA 1 (microbiologia):** | | | | | |  |
| **1** |  | | Microbiologia | secondo la legge sulle derrate alimentari o secondo la "corretta prassi igienica" | | | |  |  | | **1** |  | | pronte per il consumo allo stato naturale o derrate alimentari crude preparate per il consumo | | |  |
| **2** |  | | Radioattività | secondo la legge sulle derrate alimentari | | | |  |  | | **2** |  | | trattate termicamente pronte per il consumo, fredde o riscaldate | | |  |
| **3** |  | | Alcool etilico | secondo la legge sulle derrate alimentari | | | |  |  | | **3** |  | | prodotto miscelato (miscela di 1 e 2) | | |  |
| **4** |  | | Nitriti/nitrati | secondo la legge sulle derrate alimentari | | | |  |  | | **4** |  | | utilizzati ingredienti fermentati | | |  |
| **5** |  | | Metalli pesanti | da concordare con il laboratorio | | | |  |  | | **5** |  | | prodotte con ingredienti crudi | | |  |
| **6** |  | | Sostanze estranee | da concordare con il laboratorio | | | |  |  | | **6** |  | | prodotte con ingredienti termizzati | | |  |
| **7** |  | | Componenti | da concordare con il laboratorio | | | |  |  | | **7** |  | | prodotte con ingredienti pastorizzati | | |  |
| **8** |  | | Allergeni | da concordare con il laboratorio | | | |  |  | | **8** |  | | prodotto acidificato | | |  |
| **9** |  | | Altri | da concordare con il laboratorio | | | |  |  | | **9** |  | | prodotto a maturazione interrotta | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **CAMPIONI DI DERRATE ALIMENTARI** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Designazione** | | | | | **Numero** | **Data di produzione** | **PA** | | | **CDA** | | | **Parametro/i d'analisi**  **(PA 5 - 9: da concordare con il laboratorio)** | | | **Viene compilato dall'USDA! Campione n°** | |
| **1** | |  | | |  |  |  | | |  | | |  | | |  | |
| **2** | |  | | |  |  |  | | |  | | |  | | |  | |
| **3** | |  | | |  |  |  | | |  | | |  | | |  | |
| **4** | |  | | |  |  |  | | |  | | |  | | |  | |
| **5** | |  | | |  |  |  | | |  | | |  | | |  | |
| **6** | |  | | |  |  |  | | |  | | |  | | |  | |
| |  | | --- | | Osservazioni: | | | | | | | | | | | | | | | | **Campioni pervenuti: data / ora** |  | |
| box spedito n° box USDA .......................  **Campioni pervenuti:**  per posta box dell’USDA altro box  per persona  terzo: .......................  raffreddato non raffreddato  **Prelievo:** privato ufficiale | | |