

ISTRUZIONE OPERATIVA SANITARIA

Cod. IO-05-17-PO-DPVSU-05-36

Istruzione Operativa  
CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI CAMPIONI ALIMENTARI AL LABORATORIO

Elenco emissioni/approvazioni/revisioni

Rev.	Autorizzazioni				
	Redazione		Verifica		Approvazione
0.0	Data 16/06/2025	U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Dott.ssa E. Fabiano	Data 17/06/2025	Direttore U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Dr. R. L. ELETTO  Dirigente U.O.S.D. SGQ Dott.ssa A. BRAIA  Resp. I.D.F. Gestione Sistema Documentale della Qualità Dott.ssa C. GENTILE	Data 18/06/2025 Direttore Sanitario Dr. A. GIGLIOBIANCO

Ratifica	DATA 18/06/2025	Direttore Generale: AVV. M. N. C. FRIOL
----------	-----------------	---

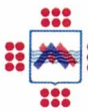
Distribuzione:

\_\_\_\_\_ copia originale

X \_\_\_\_\_ copia in distribuzione controllata \_\_\_\_\_ copia in distribuzione non controllata

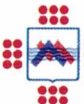
Note:

La responsabilità dell'eliminazione delle copie obsolete della Procedura è dei destinatari di questa documentazione. Le copie aggiornate sono presenti nella rete intranet aziendale

 azienda sanitaria locale matera	<b>ISTRUZIONE OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD: IO-05-17-PO-DPVSU-05-36</b>
	Conservazione e trasporto dei campioni alimentari al laboratorio		REV. 0.0 Pagina 2/10

## INDICE

1. PREMESSA.....	3
2. SCOPO/OBIETTIVO .....	3
3. CAMPO DI APPLICAZIONE.....	3
4. RIFERIMENTI NORMATIVI E DOCUMENTALI.....	3
5. ABBREVIAZIONI, DEFINIZIONI, TERMINOLOGIA .....	4
6. MODALITA' OPERATIVE .....	5
6.1 Temperatura di conservazione, trasporto e consegna del campione.....	5
6.2 Attrezzature frigorifere che devono essere utilizzate per il mantenimento della temperatura di conservazione del campione.....	6
6.3 Attività che devono essere effettuate durante il prelievo del campione presso l'OSA .....	6
6.4 Attività che devono essere effettuate per il trasporto del campione dalla sede del campionamento alla macchina utilizzata per il trasporto .....	6
6.5 Attività che devono essere effettuate all'inizio ed alla fine del trasporto del campione .....	6
6.6 Attività che devono essere effettuate all'arrivo del campione presso la Sede territoriale (quando non è possibile consegnare il campione direttamente al laboratorio) .....	7
6.7 Indicazioni per il personale incaricato del trasporto del campione al laboratorio ufficiale .....	8
6.8 Attività che devono essere effettuate alla fine del trasporto del campione .....	8
6.9 Attività che devono essere effettuate durante la consegna del campione al laboratorio .....	10
6.10 Attività che devono essere effettuate dal personale che consegna i campioni al laboratorio al rientro nelle sedi territoriali .....	10
6.11 Archiviazione del modulo denominato "Registro consegna campioni IZS" .....	10

 azienda sanitaria locale matera	ISTRUZIONE OPERATIVA SANITARIA		COD: IO-05-17-PO-DPVSU-05-36
	Conservazione e trasporto dei campioni alimentari al laboratorio	REV. 0.0	Pagina 3/10

## 1. PREMESSA

La presente Istruzione Operativa è redatta nell'ambito delle attività ufficiali svolte dall'Unità Operativa Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (UOC IAN) ai sensi della normativa europea e nazionale vigente in materia di sicurezza alimentare.

In particolare, risponde all'esigenza di garantire l'affidabilità e la validità dei risultati analitici attraverso una corretta gestione dei campioni alimentari, dalla fase di prelievo fino alla consegna presso il laboratorio di analisi ufficiale.

Le modalità di conservazione e trasporto dei campioni devono assicurare il mantenimento delle caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche del campione al fine di evitare alterazioni che possano compromettere l'esito delle analisi. Tali operazioni devono essere svolte nel rispetto dei criteri di tracciabilità, integrità, sicurezza e tempistica previsti dalle disposizioni normative cogenti, tra cui il Regolamento (UE) 2017/625 ed il D.lgs. 27/2021.

## 2. SCOPO/OBIETTIVO

Questo documento intende uniformare le modalità di gestione dei campioni alimentari prelevati dall'Unità Operativa Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (UOC IAN), assicurando standard elevati di qualità, conformità e tutela della salute pubblica.

La presente indicazione operativa è finalizzata ad assicurare il mantenimento delle temperature di conservazione dei campioni di alimenti dalla fase di condizionamento alla fase di conferimento per prevenire eventuali non conformità e possibili conseguenze sull'esito analitico ed infine garantire il rispetto delle norme di legge e la salvaguardia dei diritti della controparte.

## 3. CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente istruzione operativa disciplina le modalità di conservazione e trasporto dei campioni di alimenti prelevati dal personale (Tdp - Tecnici della prevenzione) dell' UOC IAN ai fini di analisi ufficiali, con particolare riferimento ai campioni che, per le loro caratteristiche, per la tipologia delle determinazioni analitiche da eseguire o per specifiche prescrizioni normative, richiedono il rigoroso rispetto e mantenimento della **catena del freddo** dal momento del prelievo fino alla consegna presso il laboratorio di analisi.

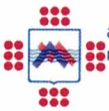
Tale documento si applica prioritariamente al trasporto diretto dei campioni dal luogo del prelievo al laboratorio. Tuttavia, in situazioni particolari ed eccezionali, trova applicazione anche nei seguenti casi:

- trasporto dei campioni dal luogo del prelievo al deposito temporaneo presso l'UOC IAN;
- Stoccaggio e conservazione temporanea dei campioni presso la sede del servizio;
- trasporto dei campioni dal servizio al laboratorio di analisi.

## 4. RIFERIMENTI NORMATIVI E DOCUMENTALI

- Reg. (CE) 2004/852, sull'igiene dei prodotti alimentari;
- D.lgs. n. 27/2021, disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. (UE) 2017/625 ai sensi dell'art. 12, lettere a), b) , c) , d) ed e) della legge n. 117/2019;
- Reg. UE 2017/625, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;



 azienda sanitaria locale matera	<b>ISTRUZIONE OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD:</b> IO-05-17-PO-DPVSU-05-36
	Conservazione e trasporto dei campioni alimentari al laboratorio	REV. 0.0	Pagina 4/10

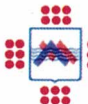
- Norma ISO 7218:2024 *Microbiology of the food chain — General requirements and guidance for microbiological examinations*;
- Reg. (CE) n. 2073/2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Circolare del Ministero della Salute sulla Controperizia e controversia - articoli 7 e 8 del d.lgs. 21 aprile 2021, n. 27, indicazioni applicative Rev. 17 maggio 23;
- DPR 327/1980 “Regolamento di esecuzione alla 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”;
- DM Salute 23/07/2003 Attuazione della direttiva 2002/63/CE 11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale.

## 5. ABBREVIAZIONI, DEFINIZIONI, TERMINOLOGIA

ABBREVIAZIONI	
UOC IAN	Unità Operativa Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
TDP	Tecnico della Prevenzione
IZSPB	Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata
ARPAB	Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale della Basilicata
OSA	Operatore del settore alimentare

DEFINIZIONI, TERMINOLOGIA	
<b>Campione alimentare</b>	quantità rappresentativa di alimento prelevata per l'effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche, fisiche o nutrizionali, al fine di verificarne la sicurezza, la qualità o la conformità normativa;
<b>Campione ufficiale</b>	campione prelevato da autorità competenti nell'ambito dei controlli ufficiali, secondo modalità previste dalla normativa vigente;
<b>Campione a temperatura controllata</b>	campione di sostanza alimentare che, per le sue caratteristiche o per specifiche normative, non deve essere mantenuto a temperatura ambiente;
<b>Campione a temperatura refrigerata</b>	campione di sostanza alimentare che deve essere mantenuto in frigorifero ad una temperatura tra +2°C e + 8°C
<b>Campione a temperatura di congelazione</b>	campione di sostanza alimentare che deve essere mantenuto in congelatore ad una temperatura di -18°C;
<b>Conservazione del campione</b>	insieme delle condizioni ambientali e termiche atte a mantenere le caratteristiche del campione inalterate fino al momento dell'analisi.
<b>Trasporto del campione</b>	attività che comprende il trasferimento del campione dal luogo di prelievo al laboratorio, in condizioni che garantiscano la catena del freddo o comunque l'integrità del campione.
<b>Catena del freddo</b>	mantenimento continuo del campione a temperature controllate e specifiche (es. tra +1°C e +8°C o tra -15°C e -18°C) per prevenire alterazioni fisico-chimiche e microbiologiche.
<b>Campione stabile</b>	campione che non richiede refrigerazione o congelamento per la conservazione prima dell'analisi, purché mantenuto a temperatura ambiente ( $\leq +40^{\circ}\text{C}$ );
<b>Campione deperibile/non stabile</b>	campione che necessita di conservazione refrigerata (+1°C/+8°C) o congelata/surgelata (tra -15°C e -18°C) per garantirne l'integrità;
<b>Integrità del campione</b>	si riferisce alla condizione di un campione che mantiene intatti e inalterati nel tempo tutti i suoi elementi caratteristici e le proprietà originarie, dalla fase del prelievo fino all'analisi finale;
<b>Tracciabilità del campione</b>	è la capacità di ricostruire tutte le fasi della vita di un campione, dal momento del



 azienda sanitaria locale materà	<b>ISTRUZIONE OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD: IO-05-17-PO-DPVSU-05-36</b>
	Conservazione e trasporto dei campioni alimentari al laboratorio	REV. 0.0	Pagina 5/10

	prelievo fino all'esito dell'analisi e oltre, attraverso una documentazione precisa e completa. Serve a garantire la trasparenza, la responsabilità e la sicurezza di tutto il processo.
--	--

## 6. MODALITA' OPERATIVE

L'istruzione operativa descrive in modo puntuale le attività da svolgere e le registrazioni da effettuare, a partire dal momento del prelievo del campione fino alla sua consegna al laboratorio, in conformità a quanto previsto dal D.lgs. n. 27/2021, art. 7, comma 5, garantendo così la tracciabilità, l'integrità e la conformità dei campioni destinati alle analisi ufficiali.

Descrive inoltre i compiti del personale afferente all' UOC IAN di Matera, che è impegnato nell'attività di campionamento degli alimenti di origine vegetale di competenza del servizio stesso e che effettua l'attività di trasporto dei campioni al laboratorio ufficiale.

In particolare specifica le attività e le registrazioni condotte dal momento del campionamento sino alla consegna dei campioni di laboratorio, così come previsto dal D.lgs. n.27/2021, art 7 comma 5.

Ad ogni modo il trasporto e la consegna dei campioni al laboratorio di analisi possono essere effettuati principalmente con due metodiche:

- A. trasporto e consegna diretta ed immediata al laboratorio di analisi da parte dello stesso personale che ha effettuato il prelievo;
- B. trasporto e consegna differita nel tempo al laboratorio da parte dello stesso personale che ha effettuato il prelievo o da parte di altro personale. In tale ipotesi il campione viene prima trasportato presso la sede di riferimento del servizio, dove viene conservato in idonea apparecchiatura frigorifera per essere in seguito trasportato e consegnato al laboratorio di riferimento.

Pertanto, salvo il caso in cui venga adottata la metodica A, l'istruzione operativa organizzativa può suddividersi in tre fasi:

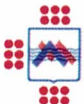
1. trasporto dei campioni dalla sede del prelievo al deposito presso la sede di riferimento;
2. stoccaggio e deposito temporaneo presso la sede di riferimento;
3. trasporto dei campioni dal servizio al laboratorio di analisi.

### 6.1 Temperatura di conservazione, trasporto e consegna del campione

Il campione che necessita di essere conservato a temperatura controllata deve essere mantenuto in condizioni tali da prevenire l'alterazione o comunque inficiare i risultati analitici, in particolare:

- devono essere osservate le istruzioni per la conservazione stabilite dalle specifiche normative di riferimento, se disponibili;
- in assenza di indicazioni normative, devono essere rispettate le condizioni di conservazione stabilite dal produttore;
- devono inoltre essere rispettate le condizioni di conservazione dei campioni eventualmente disposte dal laboratorio di analisi, comprese le norme ISO, così come stabilito dal D.lgs. n. 27/2021, Allegato I, paragrafo 3;
- devono inoltre essere rispettate le indicazioni specifiche di conservazione stabilite nei vari piani di controllo, se indicati.

Le condizioni di temperatura devono essere rispettate in tutte le fasi del prelievo, compresi il trasporto ed i tempi necessari per la verbalizzazione.

 azienda sanitaria locale matera	ISTRUZIONE OPERATIVA SANITARIA		COD: IO-05-17-PO-DPVSU-05-36
	Conservazione e trasporto dei campioni alimentari al laboratorio	REV. 0.0	Pagina 6/10

Le temperature di conservazione indicate dalla norma **ISO 7218** per i prodotti alimentari sono le seguenti:

- **Prodotti stabili a temperatura ambiente:** devono essere conservati a **temperatura ambiente**, ovvero inferiore a **+40°C**;
- **Altri prodotti non stabili a temperatura ambiente:** devono essere conservati in **refrigerazione**, a una temperatura compresa tra **+1°C e +8°C**;
- **Prodotti congelati/surgelati:** devono essere conservati a una temperatura tra **-15°C e -18°C**.

Queste condizioni di conservazione sono fondamentali per garantire l'affidabilità delle analisi microbiologiche, evitando la crescita o la riduzione dei microrganismi presenti nei campioni.

## 6.2 Attrezzature frigorifere che devono essere utilizzate per il mantenimento della temperatura di conservazione del campione

Nel caso in cui il campione necessiti di essere conservato a temperatura controllata di refrigerazione o congelamento, il personale che effettua l'attività di campionamento utilizza le auto di servizio dotate di frigorifero/congelatore portatile provvisto di corrente elettrica autonoma, o progettato per il collegamento all'accendisigari dell'auto ed alle prese di corrente. In casi eccezionali potrà essere utilizzato un contenitore isotermico dotato di piastre eutettiche, in numero sufficiente per mantenere le temperature di conservazione del campione indicate al punto 6.1. Per il mantenimento della temperatura di conservazione del campione custodito presso le sedi territoriali si utilizzano gli appositi frigoriferi/congelatori presenti nelle strutture.

## 6.3 Attività che devono essere effettuate durante il prelievo del campione presso l'OSA

Il personale che effettua l'attività di prelievo dei campioni che devono essere conservati a temperatura controllata riporta sul verbale di campionamento, all'atto del prelievo, la temperatura di conservazione della merce detenuta nell'impianto frigorifero/congelatore dell'Operatore, rilevata utilizzando il termometro tarato in dotazione.

## 6.4 Attività che devono essere effettuate per il trasporto del campione dalla sede del campionamento alla macchina utilizzata per il trasporto

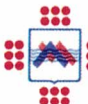
Il personale che effettua l'attività di prelievo trasporta il campione dalla sede dell'Operatore oggetto del prelievo all'auto di servizio utilizzata per il trasporto del campione usando un contenitore isotermico dotato di piastre eutettiche refrigeranti.

## 6.5 Attività che devono essere effettuate all'inizio ed alla fine del trasporto del campione

Nel caso in cui il campione necessiti di essere conservato a temperatura controllata, il personale che effettua l'attività di campionamento effettua le seguenti attività:

- verifica l'idonea temperatura di funzionamento del frigorifero/congelatore mediante la lettura del display dell'attrezzatura;
- verifica il funzionamento della data logger posizionato all'interno della camera climatica mediante la lettura del display, se il dispositivo è disponibile;



 azienda sanitaria locale matera	<b>ISTRUZIONE OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD: IO-05-17-PO-DPVSU-05-36</b>	
	Conservazione e trasporto dei campioni alimentari al laboratorio		REV. 0.0	Pagina 7/10

- nel caso di utilizzo di contenitori isotermici dotati di piastre eutettiche refrigeranti misura la temperatura della camera climatica con termometro tarato oppure effettua la lettura della data logger di temperatura posto all'interno dell'attrezzatura.

#### 6.6 Attività che devono essere effettuate all'arrivo del campione presso la Sede territoriale (quando non è possibile consegnare il campione direttamente al laboratorio)

Il personale che ha effettuato l'attività di campionamento e che non consegna direttamente il campione al laboratorio, esegue le seguenti attività:


1. verifica il funzionamento della data logger presente nella camera climatica del frigorifero/congelatore della sede territoriale mediante la lettura del display, se il dispositivo è disponibile;
2. deposita all'interno del frigorifero/congelatore della sede territoriale il campione da mantenere a temperatura controllata;
3. registra, a caratteri facilmente leggibili, sul modulo denominato REGISTRO CONSEGNA CAMPIONI IZS, le seguenti informazioni:
  - a) denominazione del laboratorio di consegna del campione (per es. IZSPB di Matera, IZSPB di Foggia, ARPAB di Matera, ecc.);
  - b) numero del verbale di campionamento e denominazione della ditta;
  - c) temperatura, data ed orario rilevati all'inizio del trasporto;
  - d) temperatura, data ed orario rilevati alla fine del trasporto;
  - e) matrice campionata;
  - f) data, orario e temperatura di funzionamento del frigorifero/congelatore della sede territoriale destinato alla conservazione del campione, rilevata mediante lettura del display dell'attrezzatura o lettura del display della data logger di temperatura posto nella camera climatica o misurata mediante termometro tarato in dotazione;
  - g) firma del personale che ha effettuato il campionamento.

IZSPB di \_\_\_\_\_

NUM. VERBALE / DITTA	T - data e orario inizio trasporto	T - data e orario fine trasporto	MATRICE	T - data e orario deposito Sede	FIRMA	T - data e orario di trasporto lab.	T - data e orario fine trasporto lab.
35/ Nome ditta	+3.8°C 11/06/25 10:05	+4°C 11/06/25 10:35	Pasta fresca	+4 11/06/25 10:45	Nome e Cognome		

**Figura 1:** esempio di compilazione del modulo denominato "REGISTRO CONSEGNA CAMPIONI IZSPB"

Il personale che ha effettuato l'attività di campionamento e che non consegna direttamente il campione al laboratorio, esegue inoltre le seguenti attività:

 azienda sanitaria locale matera	ISTRUZIONE OPERATIVA SANITARIA		COD: IO-05-17-PO-DPVSU-05-36	
	Conservazione e trasporto dei campioni alimentari al laboratorio		REV. 0.0	Pagina 8/10

- archivia una copia del verbale di campionamento e la relativa documentazione allegata.
- Il personale che ha effettuato l'attività di campionamento e che non consegna direttamente il campione al laboratorio, esegue inoltre le seguenti attività:
- pone le aliquote del campione, le altre copie del verbale di campionamento e la relativa documentazione allegata in un sacchetto in PE trasparente;
  - riporta la denominazione del laboratorio di consegna del campione sulla parte esterna del sacchetto, con caratteri facilmente leggibili.

**Ulteriori indicazioni per il campione che NON necessita di essere conservato a temperatura controllata**

Il personale che ha effettuato l'attività di campionamento barra i campi del modulo "REGISTRO CONSEGNA CAMPIONI IZS", denominati "T - data e orario inizio trasporto", "T - data e orario fine trasporto" e "T - data e orario deposito Sede";

IZSPB di \_\_\_\_\_

NUM. VERBALE / DITTA	T - data e orario inizio trasporto	T - data e orario fine trasporto	MATRICE	T - data e orario deposito Sede	FIRMA	T - data e orario di trasporto lab.	T - data e orario fine trasporto lab.
36 / Nome ditta	/	/	CAFFE'	/	Nome e Cognome		

**Figura 2:** esempio di compilazione del modulo denominato "REGISTRO CONSEGNA CAMPIONI IZSPB", nel caso di campioni che non necessitano di essere conservati a temperatura controllata

### 6.7 Indicazioni per il personale incaricato del trasporto del campione al laboratorio ufficiale

Il personale incaricato del trasporto del campione al laboratorio effettua le seguenti attività:

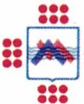
- rispetta le temperature di conservazione dei campioni destinati ad essere conservati a temperatura controllata indicati al paragrafo 6.1;
- rispetta i tempi di consegna del campione ai laboratori ufficiali incaricati.

### 6.8 Attività che devono essere effettuate alla fine del trasporto del campione

Nel caso in cui il campione necessiti di essere conservato a temperatura controllata, il personale che effettua il trasporto del campione al laboratorio, alla fine del trasporto, effettua le seguenti attività:

- verifica la temperatura del vano frigorifero/congelatore del veicolo utilizzato per il trasporto del campione al laboratorio;
- verifica il funzionamento della data logger di temperatura inserito nella camera climatica del vano frigorifero/congelatore del veicolo utilizzato per il trasporto del campione al laboratorio, se disponibile;



 azienda sanitaria locale matera	<b>ISTRUZIONE OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD: IO-05-17-PO-DPVSU-05-36</b>	
	Conservazione e trasporto dei campioni alimentari al laboratorio		REV. 0.0	Pagina 9/10

3. compila il modulo denominato “REGISTRO CONSEGNA CAMPIONI IZS”, riportando le seguenti informazioni:
- temperatura del vano frigorifero/congelatore del veicolo rilevata al termine del trasporto del campione, mediante lettura del display dell’attrezzatura frigorifera, o del display della data logger (se disponibile) inserito nella camera climatica del veicolo;
  - data, e orario di rilevazione della temperatura.

IZSPB di \_\_\_\_\_

NUM. VERBALE / DITTA	T - data e orario inizio trasporto	T - data e orario fine trasporto	MATRICE	T - data e orario deposito Sede	FIRMA	T - data e orario di trasporto lab.	T - data e orario fine trasporto lab.
35 / Nome ditta	+3.8°C 11/06/25 10:05	+3.9°C 11/06/25 10:35	Pasta fresca	+4°C 11/06/25 10:45	Nome e Cognome	+4°C 11/06/25 12:45	+4.2°C 11/06/25 14:30

**Figura 4:** esempio di compilazione del modulo denominato “REGISTRO CONSEGNA CAMPIONI IZS”, alla fine del trasporto del campione al laboratorio

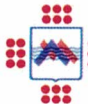
Nel caso in cui il trasporto del campione al laboratorio sia stato effettuato direttamente dal personale che ha eseguito l’attività di campionamento, alla fine del trasporto, lo stesso compila il modulo denominato “REGISTRO CONSEGNA CAMPIONI IZS”, riportando le seguenti informazioni:

- denominazione del laboratorio di consegna del campione;
- numero del verbale di campionamento e denominazione della ditta;
- temperatura, data ed orario rilevati all’inizio del trasporto;
- temperatura, data ed orario rilevati alla fine del trasporto;
- matrice campionata;
- firma dell’operatore che ha effettuato il trasporto,
- barra le caselle denominate “T - data e orario deposito Sede”, “T – data e orario di trasporto lab.”, e “T – data orario fine trasporto lab.”.

IZSPB di \_\_\_\_\_

NUM. VERBALE / DITTA	T - data e orario inizio trasporto	T - data e orario fine trasporto	MATRICE	NUMERO CONTE- NITORI	T - data e orario deposito Sede	FIRMA	T - data e orario di trasporto lab.	T - data e orario fine trasporto lab.
37 / Nome ditta	+3.8°C 12/06/25 10:05	+3.8°C 12/06/25 11:15	Pasticceria fresca	1		Nome e Cognome		

**Figura 5:** esempio di compilazione del modulo denominato “REGISTRO CONSEGNA CAMPIONI IZS”, nel caso di consegna al laboratorio effettuata dal personale che ha eseguito il prelievo

 azienda sanitaria locale materà	ISTRUZIONE OPERATIVA SANITARIA		COD: IO-05-17-PO-DPVSU-05-36	
	Conservazione e trasporto dei campioni alimentari al laboratorio		REV. 0.0	Pagina 10/10

## 6.9 Attività che devono essere effettuate durante la consegna del campione al laboratorio

Il personale che effettua il trasporto del campione al laboratorio, durante la consegna dello stesso, effettua le seguenti attività:

1. firma il modulo denominato “REGISTRO CONSEGNA CAMPIONI IZS”;
2. verifica che il personale del laboratorio apponga data, timbro e firma sul modulo denominato “REGISTRO CONSEGNA CAMPIONI IZS”.

Nel caso in cui il campione necessiti di essere conservato a temperatura controllata effettua inoltre le seguenti attività:

1. verifica che il personale del laboratorio rilevi la temperatura con il termometro a sonda tarato in dotazione;
2. verifica che il personale del laboratorio riporti sul modulo denominato “REGISTRO CONSEGNA CAMPIONI IZS”, la temperatura del campione e la data di rilevazione.

IZSPB di \_\_\_\_\_

NUM. VERBALE / DITTA	T - data e orario inizio trasporto	T - data e orario fine trasporto	MATRICE	T - data e orario deposito Sede	FIRMA	T - data e orario di trasporto lab.	T - data e orario fine trasporto lab.
35 / Nome ditta	+3.8°C 11/06/25 10:05	+3.9°C 11/06/25 10:35	Pasta fresca	+4°C 11/06/25 10:45	Nome e Cognome	+4°C 11/06/25 12:45	+4.2°C 11/06/25 14:30

FIRMA TDP CHE TRASPORTA I CAMPIONI AL LABORATORIO	Nome e Cognome	DATA E TEMPERATURA RILEVATA DAL LABORATORIO ALLA CONSEGNA DEI CAMPIONI	+4.2°C 11/06/25 14:30	TIMBRO E FIRMA OPERATORE DEL LABORATORIO	 Nome e Cognome
---	----------------	--	-----------------------------	--	---

**Figura 6:** esempio di compilazione del modulo denominato “REGISTRO CONSEGNA CAMPIONI IZS”, durante la consegna al laboratorio

## 6.10 Attività che devono essere effettuate dal personale che consegna i campioni al laboratorio al rientro nelle sedi territoriali

Il personale che ha effettuato il trasporto del campione al laboratorio riconsegna il modulo denominato “REGISTRO CONSEGNA CAMPIONI IZS, debitamente compilato, al personale della Sede territoriale di competenza.

## 6.11 Archiviazione del modulo denominato “Registro consegna campioni IZS”

Il personale che ha effettuato il campione archivia il modulo denominato “REGISTRO CONSEGNA CAMPIONI IZS”.