ELENCO PROVE

SEDE LABORATORIO	VIA PARINI,5 - BELLANO (LC) TEL/FAX:0341-820827	LABORATORIO ACCREDITATO ACCREDIA N° 0634 L

MATERIALE/PRODOTTO/ MATRICE		DENOMINAZIONE DELLA PROVA	NORMA/METODO
ACQUA		MICRORGANISMI VITALI A 22°C	UNI EN ISO 6222:2001
ACQUA		MICRORGANISMI VITALI A 36°C	UNI EN ISO 6222:2001
ACQUA	*	SALMONELLA SPP.	Metodo interno
ACQUA	*	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	D.Lvo. 31/2001
ACQUA	*	SPORE CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	APAT CNR IRSA 7060 Man 29 2003
ACQUA		ENTEROCOCCHI	UNI EN ISO 7899.2:2003
ACQUA		BATTERI COLIFORMI E ESCHERICHIA COLI	UNI EN ISO 9308-1:2017
ACQUA		PSEUDOMONAS AERUGINOSA	ISO 16266:2006
ACQUA	*	STAFILOCOCCHI PATOGENI	AFNOR XP T 90-412:2016
ACQUA		LEGIONELLA PNEUMOPHILA/ LEGIONELLA SPP	ISO 11731:2017
ACQUA		Ph (4-10)	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003
ACQUA		CONDUCIBILITà ELETTRICA	Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 55 MetISS.BDA.022.REV00
ALIMENTO		MICRORGANISMI A 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2022
ALIMENTO	*	COLIFORMI A 30°C	NF V 08-050:1999
ALIMENTO		ESCHERICHIA COLI	AFNOR AES 10/6-01/08
ALIMENTO		STAFILOCOCCHI COAGULASI POSITIVI A 37°C	ISO 6888-2:2021
ALIMENTO		MICRORGANISMI A 30°C	ISO 21528-2:2017
ALIMENTO		SALMONELLA SPP.	AFNOR BRD 07/11-12/05
ALIMENTO		RICERCA LISTERIA MONOCYTOGENES	AFNOR BKR 23/02 - 11/02
ALIMENTO		CONTA LISTERIA MONOCYTOGENES	AFNOR BKR 23/05 - 12/07
ALIMENTO	*	ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	XP V 08-061:2005
ALIMENTO		BACILLUS CEREUS PRESUNTIVO	UNI EN ISO 7932:2020
ALIMENTO		LIEVITI A 25°C E MUFFE A 25°C	NF V 08-059: 2002
ARIA	*	MICRORGANISMI A 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2022
ARIA	*	COLIFORMI A 30°C	NF V 08-050:1999
ARIA	*	ENTEROBACTERIACEAE	ISO 21528-2:2004
ARIA	*	LIEVITI A 25°C E MUFFE A 25°C	NF V 08-059: 2002
SUPERFICIE		RICERCA LISTERIA MONOCYTOGENES	AFNOR BKR 23/02 - 11/02
SUPERFICIE	*	CONTA LISTERIA MONOCYTOGENES	AFNOR BKR 23/05 - 12/07
SUPERFICIE	*	COLIFORMI A 30°C	NF V 08-050:1999
SUPERFICIE	*	ESCHERICHIA COLI	NF V 08-053:2002
SUPERFICIE		STAFILOCOCCHI COAGULASI POSITIVI A 37°C	ISO 6888-2:2021
SUPERFICIE		SALMONELLA SPP	AFNOR BRD 07/11-12/05
SUPERFICIE	*	LIEVITI A 25° E MUFFE A 25°C	NF V 08-059: 2002
SUPERFICIE		MICRORGANISMI A 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2022
SUPERFICIE		ENTEROBACTERIACEAE	ISO 21528-2:2017
CARCASSE		MICRORGANISMI A 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2022
CARCASSE		ENTEROBACTERIACEAE	ISO 21528-2:2017
CARCASSE		SALMONELLA SPP	AFNOR BRD 07/11-12/05
CAMPIONAMENTO		SUPERFICI	UNI EN ISO 18593:2018
CAMPIONAMENTO		CARCASSE ANIMALI	ISO 17604:2015 (escluso par 8.2 e 8.4)
CAMPIONAMENTO	*	ACQUA AD USO UMANO	PROCEDURA INTERNA P7IO1
CAMPIONAMENTO	*	ACQUA PISCINE	PROCEDURA INTERNA P7IO10
CAMPIONAMENTO	*	LEGIONELLA	PROCEDURA INTERNA P7IO11
CAMPIONAMENTO	*	ALIMENTI	PROCEDURA INTERNA P7IO2
CAMPIONAMENTO	*	MANI	PROCEDURA INTERNA P7IO5

CAMPIONAMENTO	*	ACQUE DI SCARICO	PROCEDURA INTERNA P7IO13
CAMPIONAMENTO	*	ARIA	PROCEDURA INTERNA P7IO4

NB: LE PROVE CONTRASSEGNATE DA ASTERISCO NON SONO ACCREDITATE ACCREDIA

NOTE INFORMATIVE

SIGNIFICATO DELL' ACCREDITAMENTO ACCREDIA:

Il laboratorio è accreditato ACCREDIA per le prove specificate indicate in tabella.
E' in vigore una convenzione tra ACCREDIA e il laboratorio che costituisce un riconoscimento formale dell' idoneità del laboratorio ad effettuare specifiche prove sulla base dei requisiti previsti dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 del 2018.
I rapporti di prova con il marchio ACCREDIA non implicano che ACCREDIA abbia le responsabilità per il risultato delle prove o per qualunque opinione o interpretazione che ne possa derivare e non implica che ACCREDIA dia l'approvazione ad un campione di prova o a un prodotto.

INDICAZIONI PER LA CORRETTA COMPILAZIONE DEL VERBALE DI CAMPIONAMENTO:

Si invitano i consulenti e i clienti che provvedessero a prelevare campioni da conferire al laboratorio di identificare con precisione il punto di campionamento (specialmente per analisi di Legionella, acqua ad uso umano, acqua di piscina, superfici) al fine di permettere la ripetizione dello stesso qualora ci fosse necessità.
In riferimento agli alimenti è opportuno specificare il lotto o la data di produzione.
Il laboratorio è disponibile a fornire al cliente le istruzioni per il campionamento e a concedere la possibilità di presenziare alle prove.

TRASPORTO DEI CAMPIONI

I campioni vanno consegnati al laboratorio nel più breve tempo possibile

Legionella: entro le 24 ore a temperatura ambiente avendo cura di separare acqua calda dalla fredda e tenendo al riparo dalla luce i flaconi. Trascorse le 24 ore i campioni devono essere conservati e trasportati a +2°C-+8°C entro e non oltre i 2 giorni dal campionamento.

Acque (tutte): per analisi microbiologica consegna entro le 12 ore e conservazione in frigorifero a +T<10°C
Per analisi chimiche fino a 5 gg e conservazione in frigorifero a +T<10°C
Per analisi di pH e conducibilità, consegna entro le 5 ore in contenitore refrigerato

Alimenti: consegna entro le 12 ore e conservazione in frigorifero a +2°C-+8°C per i prodotti non congelati, non oltre a -10°C per i prodotti surgelati o congelati

Superfici, mani, carcasse, aria: consegna entro le 12 ore e conservazione in frigorifero a +1°C-+8°C

CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI:

I campioni alimentari una volta testati vengono conservati per almeno 7 giorni alla temperatura di -18°C se deperibili e in frigorifero a 2 / 8 °C se stabili per eventuali verifiche, tutti gli altri campioni vengono eliminati al termine delle prove.
I rapporti di prova e le relative registrazioni vengono conservati per 4 anni.

PACCHETTI ANALISI ACQUE:

- MICROBIOL.

Il pacchetto analisi microbiologiche acque di piscina comprende quanto previsto dall'accordo stato regioni del 16/01/2003: microrganismi vitali a 22°C, microrganismi vitali a 36°C, Escherichia Coli, Enterococchi, Stafilococchi, Pseudomonas Aeruginosa.
Il pacchetto analisi microbiologiche sulle acque ad uso umano comprende: microrganismi vitali a 22°C, Escherichia Coli, Coliformi e Enterococchi.

- CHIMICO

Il pacchetto analisi chimiche su acque ad uso umano comprende: Colore, Odore, Sapore, Conducibilità, pH, Torbidità, Ammonio e Durezza.
Il pacchetto analisi chimiche su acque di piscina per strutture turistico-ricettive comprende: Flocculanti Ferro-Alluminio, Sostanze organiche, Solidi sospesi, Nitrati e Colore.
Il pacchetto analisi chimiche su acque di piscina per strutture condominiali comprende: Torbidità, Acido Isocianurico, Flocculanti Ferro-Alluminio, Sostanze organiche e Nitrati (le ultime due analisi eseguite anche su acqua di approvvigionamento).

- CAMPO LIBERO

Il campo libero permette al cliente di specificare le analisi assenti nell'elenco e/o incluse nei pacchetti.

RECLAMI:

In caso di reclamo da parte del cliente, previa richiesta scritta, può essere fornita la descrizione del trattamento

PRESENTAZIONE DI RISULTATI SEMPLIFICATI:

La presentazione di risultati semplificati è disponibile previo accordo con il cliente. Tutte le informazioni previste dalla norma, incluse eventuali opinioni ed interpretazioni, sono prontamente disponibili.

RISERVATEZZA:

Il laboratorio non intende rendere di pubblico dominio alcuna informazione dei clienti. Se ciò dovesse verificarsi, avverrebbe solo su specifica richiesta del cliente stesso. Se fosse richiesto per legge che il Laboratorio comunichi informazioni riservate del cliente, questo sarà informato a meno che ciò non sia proibito dalla legge stessa.

RIESAME DELLE OFFERTE:

Qualora ci fossero degli scostamenti rispetto all'offerta concordata, il cliente verrà contattato.

INCERTEZZA DI MISURA:

Il calcolo dell'incertezza di misura ove applicato è effettuato secondo la norma ISO 19036:2019 con l'utilizzo del metodo semplificato.

GIUDIZIO DI CONFORMITA':

Quando il laboratorio esprime sul Rapporto di Prova un giudizio di conformità, si riferisce alla normativa vigente o a eventuali valori riferiti dal cliente non tenendo conto dell'incertezza di misura quando espressa.
Eventuali opinioni ed interpretazioni, quando richieste, verranno rilasciate in un documento a parte non Accredia.

Le prove richieste dal cliente che non vengono eseguite dal laboratorio vengono subappaltate a laboratori terzi qualificati. In questo caso, il laboratorio è comunque responsabile nei confronti del cliente.

Si informa il cliente che ai fini dell'autocontrollo per le matrici alimentari previste dal regolamento 2073:2005 gli alimenti devono essere prelevati in 5 unità campionarie.

Bellano, 14/11/2023

Il Direttore del Laboratorio

Dr. Giovanni Ferraroli