

## **Indice**

**1.Scopo**

**2.Responsabilità**

**3.Reagenti e prodotti/strumentazione necessaria al prelievo**

**4. Modalità operative /procedimento**

**5. Norme di sicurezza e precauzioni**

**Appendice 1**

**Appendice 2**

## 1.Scopo

Istruzioni per il corretto prelievo dei campioni da parte del cliente:

Il prelievo è un'operazione molto delicata, che se non effettuata correttamente potrebbe compromettere l'esito analitico del campione stesso. Nei casi in cui il cliente debba o preferisca eseguire autonomamente il campionamento, è necessario che questi si attenga scrupolosamente alle istruzioni qui riportate, contattando il laboratorio prima del prelievo stesso:

- per la fornitura di strumentazione/ contenitori idonei necessari
- per concordare la consegna del campione nei tempi previsti per la corretta esecuzione delle analisi
- per eventuali necessarie informazioni da riportare al laboratorio in fase di accettazione del campione, relative allo specifico campionamento eseguito.
- per le istruzioni dettagliate di campionamento utili alla corretta esecuzione del prelievo (punti prelievo/ modalità di esecuzione dello stesso...)
- per eventuali precauzioni particolari a tutela del prelevatore, relative al campione di cui deve essere eseguito il prelievo.
- per qualunque dubbio o perplessità relativamente al campionamento da eseguire.

Il campione va consegnato al più presto al laboratorio, attendendosi alle modalità di trasporto indicate al punto 4 e ai tempi massimi comunicati preventivamente dal laboratorio.

## 2.Responsabilità

L'applicazione della presente istruzione operativa è responsabilità del cliente che esegue il campionamento. Il laboratorio declina ogni responsabilità per l'esecuzione non corretta del campionamento stesso.

**3. Prodotti/ Strumentazione necessaria al prelievo** (fornita dal laboratorio, su richiesta del cliente):

- Etanolo 70 % o Alcool isopropilico
- Vetreteria sterile, provette plastica monouso sterili, vasetti plastica sterili, sacchetti sterili
- spugne sterili, tamponi in cotone sterili, delimitatori di superficie in plastica o in metallo sterili, piastre pronte per campionamento dell'aria
- Pinze, Forbici, coltelli cucchiali sterili, bisturi sterili monouso
- Guanti monouso sterili
- Flambatore/ bunsen portatile.

-Borsa frigo/ frigo-freezer portatile

#### 4. Modalità operative /procedimento

Durante il prelievo è necessario evitare che il campione venga contaminato (ad esempio toccandolo con le mani, utilizzando contenitori sporchi..) ; per questo motivo:

-Prima di eseguire i prelievi lavare e disinfettare con cura le mani ed asciugarle utilizzando carta usa e getta.

- Non fumare, bere, mangiare durante il prelievo

-Pulire ed igienizzare la superficie sulla quale viene effettuato il prelievo ed utilizzare strumenti sterili (pinze, forbici, cucchiari, coltelli, ecc.). Se il campione è contenuto in un involucro chiuso (plastica sottovuoto, stagnola ecc.) procedere alla disinfezione dell'involucro stesso, utilizzando il disinfettante fornito dal laboratorio. Se l'involucro è molto sporco detergere la parte esterna con sapone, sciacquare, asciugare con carta assorbente e disinfettare. Usare una forbice o un coltello sterile per incidere l'involucro e, aiutandosi con delle pinze sterili, allontanare l'involucro per esporre il campione da prelevare. Effettuare l'operazione di prelievo possibilmente davanti alla fiamma accesa del flambatore/ bunsen portatile.

- fare riferimento alla tabella successiva per le modalità di esecuzione del prelievo, a seconda delle analisi richieste.

-Il campione deve essere riposto in contenitori sterili (sacchetti, bottiglie, barattoli ecc.), chiusi subito dopo il prelievo.

-Identificare in modo chiaro il campione, indicando anche tutte le informazioni del campione, che saranno utili per il laboratorio (lotto, partita, data di produzione, ecc.).

-immediatamente dopo il termine del prelievo posizionare il campione nel contenitore per il trasporto, che deve essere pulito e adeguato al tipo di campione prelevato (vedere sotto).

-Trasporto:

Il trasporto deve avvenire nel più breve tempo possibile, idealmente subito dopo il campionamento. I campioni surgelati/ congelati devono essere trasportati in freezer portatili ( $T^{\circ} < -15^{\circ}\text{C}$ , meglio  $< -18^{\circ}\text{C}$ ), mentre per gli altri campioni è sufficiente una borsa termica ( $T^{\circ}$  ottimale per il trasporto dei diversi campioni deperibili:  $+2/+4^{\circ}\text{C}$ ). Per i campioni stabili a temperatura ambiente, o prelevati caldi, il trasporto può essere effettuato in borsa frigo o a temperatura ambiente, avendo cura di non superare la  $T^{\circ}=40^{\circ}\text{C}$ . I prodotti caldi non devono essere posizionati nello stesso contenitore di trasporto dei prodotti a temperatura ambiente, refrigerati o congelati.

-Consegna: il campione va consegnato in laboratorio al personale di ricezione che trascriverà i dati relativi al prelievo necessari alla corretta identificazione del campione, sulla scheda di accettazione interna, qualora il campione non sia accompagnato da un verbale di campionamento.

### **Tabella: Modalità di campionamento**

(Per campioni non previsti nella tabella successiva, e per istruzioni dettagliate in merito a punti di prelievo e modalità dello stesso, contattare il laboratorio).

<b>TIPO DI MATERIALE</b>	<b>MODALITA' DI RACCOLTA</b>
<b>Alimenti destinati al mercato americano (ricerca Listeria monocytogenes/spp)</b>	Vedere <u>Appendice 1</u> a questa istruzione operativa. Dopo identificazione del campione, trasporto in laboratorio in contenitore refrigerato.
<b>Prodotti finiti sfusi e Semilavorati</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Effettuare il prelievo con una pinza o cucchiaio sterile (almeno 200 g)</li><li>• Introdurre in sacchetto o contenitore sterile senza fuoriuscire dai bordi</li><li>• Chiudere asetticamente senza toccare i bordi con le dita.</li><li>• Identificare il campione</li></ul> In caso di prodotti refrigerati o congelati il prelievo deve avvenire il più rapidamente possibile, per evitare aumenti di temperatura e il campione deve essere posto immediatamente nel contenitore di trasporto idoneo (borsa frigo o freezer portatile).
<b>Prodotti confezionati</b>	Essendo il prodotto già confezionato si procede soltanto controllando l'integrità della confezione o il rispetto del vuoto per le confezioni sottovuoto. Se la confezione non supera i 200 g, prelevare più confezioni. In caso di prodotti refrigerati o congelati il prelievo deve avvenire il più rapidamente possibile, per evitare aumenti di temperatura e il campione deve essere posto immediatamente nel contenitore di trasporto idoneo (borsa frigo o freezer portatile).
<b>Acqua per analisi microbiologiche potabilità</b>	Riempire con almeno 500 ml di acqua i contenitori sterili (forniti dal laboratorio): indossando i guanti, aprire il contenitore appena prima del prelievo, avendo cura che il coperchio del contenitore non si sporchi; senza toccare l'orlo del contenitore posizionare la bottiglia aperta sotto il getto d'acqua e riempire il contenitore sterile. Le modalità di prelievo sono diverse a seconda che sia necessario valutare la qualità dell'acqua:  - della rete di distribuzione o -al consumo  (attenersi alle istruzioni fornite dal laboratorio al momento del ritiro dell'attrezzatura necessaria o di accordo preventivo).  Non appena il prelievo è terminato chiudere il contenitore, identificare il campione e posizionarlo in contenitore termico protetti dalla luce, (borsa frigo) mantenendo separati gli eventuali campioni di acqua calda e quelli di acqua fredda.
<b>Acque minerali naturali, per analisi microbiologiche</b>	Il prelievo avviene come indicato nel punto precedente, prelevando però almeno 1000 ml di campione. Trasportare nel più breve tempo possibile (in modo che l'analisi venga iniziata possibilmente nella stessa giornata lavorativa del prelievo: programmare il prelievo con il laboratorio).
<b>Acqua di piscina per analisi microbiologiche</b>	Riempire con almeno 1000 ml di acqua i contenitori sterili (forniti dal laboratorio): indossando i guanti, aprire il contenitore appena prima del prelievo, avendo cura che il coperchio del contenitore non si sporchi; senza toccare l'orlo del contenitore posizionare la bottiglia aperta sotto il getto d'acqua e riempire il contenitore sterile. Il punto di prelievo sarà diverso a seconda che l'analisi debba essere eseguita su: <ol style="list-style-type: none"><li>a. Acqua di approvvigionamento</li><li>b. Acqua di immissione in vasca</li><li>c. Acqua in vasca:</li></ol> (attenersi alle istruzioni fornite dal laboratorio al momento del ritiro dell'attrezzatura necessaria o di accordo preventivo).  Non appena il prelievo è terminato chiudere il contenitore, identificare il campione e posizionarlo in contenitore termico protetto dalla luce.

<p><b>Acqua per analisi microbiologiche per ricerca Legionella</b></p>	<p>Prelevare almeno 1 litro di acqua attenendosi alle istruzioni sottostanti, a seconda del tipo di campione.</p> <p>(Utilizzare i contenitori sterili, in plastica monouso o in vetro, forniti dal laboratorio ed avvertire il laboratorio nel caso in cui l'acqua da prelevare sia stata sottoposta a trattamenti massicci col cloro (contenuto dell'acqua &gt; 5 mg/l di cloro residuo libero) o con ferro o rame.</p> <p>Le modalità di prelievo sono diverse a seconda che sia necessario valutare le caratteristiche dell'acqua:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nella vasca di accumulo:</li> <li>- della rete di distribuzione:</li> <li>-all'interno dell'impianto idrico dell'utenza</li> <li>-al consumo</li> </ul> <p>(attenersi alle istruzioni fornite dal laboratorio al momento del ritiro dell'attrezzatura necessaria o di accordo preventivo).</p> <p>Prelievo: posizionare la bottiglia aperta sotto il getto d'acque e riempire il contenitore sterile. Registrare la temperatura dell'acqua prelevata. Chiudere il contenitore, identificare il campione e posizionarlo in contenitore termico; trasportare in laboratorio, al buio, refrigerato, mantenendo separati gli eventuali campioni di acqua fredda e di acqua calda, nel più breve tempo possibile (contattare preventivamente il laboratorio, in modo da assicurarsi che l'analisi possa essere allestita nella stessa giornata lavorativa del prelievo).</p>
<p><b>Acque superficiali, di fiume, di lago per analisi microbiologiche</b></p>	<p>Prelevare possibilmente ad una profondità di almeno 1-1.5 m e a 20-30 cm dal pelo della stessa; aprire il contenitore (sterile, in vetro o plastica), avendo cura di non toccare l'orlo con le mani e immergerlo, tramite una pinza, capovolto nell'acqua, prelevare almeno 1.5 L, ruotando il contenitore lateralmente e verso l'alto (in caso di corrente, il contenitore deve essere tenuto a monte della corrente). Chiudere il contenitore ermeticamente, identificare il campione e trasportarlo in contenitore termico refrigerato nel più breve tempo possibile in laboratorio.</p>
<p><b>Acque reflue per analisi microbiologiche</b></p>	<p>Utilizzando un'asta da prelievo o pinze e guanti per minimizzare il rischio di infezione per chi effettua il prelievo, prelevare il campione (nell'ultimo pozzetto ispettivo prima del collettore fognario), inclinando il contenitore per prelevare ad una profondità di 10-30 cm dalla superficie dell'acqua. Riempire contenitori (sterili, forniti dal laboratorio, in polietilene), chiudere ermeticamente per evitare la fuoriuscita del prodotto, per un volume totale di almeno 1.5 L, senza toccare l'orlo dei contenitori. Ripulire esternamente il contenitore e trasportarlo in contenitore termico separato da eventuali altri campioni di acque potabili. Trasporto nel più breve tempo possibile in laboratorio, al buio, in contenitore termico refrigerato.</p>
<p><b>Acqua per analisi chimiche</b></p>	<p>Punti/ modalità di prelievo e volumi (da 1L a 2L) differenti a seconda del tipo di analisi richieste e delle modalità con cui le acque sono fornite al consumatore finale (rete di distribuzione, cisterna, in bottiglie...)</p> <p>Seguire le indicazioni generali riportate nel punto 1 e 4 e le istruzioni specifiche del prelievo fornite dal laboratorio al momento del ritiro dell'attrezzatura necessaria.</p> <p>Assicurarsi che i campioni siano ben chiusi dopo il campionamento.</p> <p>Identificare i campioni.</p> <p>Il trasporto deve avvenire in contenitore termico refrigerato, nel più breve tempo possibile.</p>
<p><b>Carcasse (bovini-suini-ovini o equini – considerati analoghi ai bovini)</b></p>	<p>Si procede prelevando nei siti specifici, indicati in Appendice 2, il prima possibile dopo la macellazione, possibilmente prima del raffreddamento.</p> <p>Utilizzando bisturi sterili monouso e pinza e delimitatore sterilizzati forniti dal laboratorio, prelevare una zona di circa 2 mm di spessore e di 5 cm<sup>2</sup> di area. I campioni prelevati da ciascuna carcassa vanno conservati in un contenitore sterile.</p> <p>Identificare i campioni e compilare l'eventuale verbale di campionamento.</p> <p>Trasportare in laboratorio in contenitore termico.</p>
<p><b>Campionamento di superfici con tamponi</b></p>	<p>(Nel caso di campionamenti all'interno di sale operatorie, camere bianche, zone di produzione etc...è necessario indossare camice, mascherina, cuffia e copriscarpe sterili).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrarre il tampone fornito dal laboratorio dal tubo e rimuovere l'eccesso di liquido premendo il tampone accanto alle pareti del contenitore. Appoggiare la punta del tampone sulla superficie da esaminare e strisciare per coprire, se possibile, un'area di 100 cm<sup>2</sup> (in caso di superfici piane l'area è delimitata da uno stampo di superficie definita, di acciaio e quindi sterilizzabile): passare la punta del tampone sull'intera superficie da campionare, strisciandolo su due direzioni perpendicolari (orizzontalmente e verticalmente, 10 volte per ogni direzione); per superfici difficili da raggiungere: assicurarsi di aver campionato interamente la superficie/ oggetto (cercare di prelevare almeno 20 cm<sup>2</sup>).</li> <li>• Inserire il tampone nel tubo sterile e chiudere il contenitore.</li> <li>• Identificare il campione</li> <li>• Porre il tampone in frigorifero/borsa frigo portatile</li> <li>• Pulire la superficie del punto campionato</li> <li>• Trasportare in laboratorio al termine del prelievo.</li> </ul>
<p><b>Campionamento di superfici con spugnette (Sponge bags)</b></p> <p>(carcasse, superfici del settore alimentare (no USDA) e di camere bianche e ambienti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere la spugna fornita dal laboratorio dal contenitore (indossare un guanto monouso sterile).</li> <li>• Strisciare la spugna 10 volte in verticale e 10 volte in orizzontale sulla superficie prescelta, cambiando il lato della spugna</li> </ul>

associati )	<p>-nel caso della ricerca di Salmonella spp. sulle carcasse strofinare su un'area di 100 cm<sup>2</sup> su ogni punto campionato della carcasse (vedere Appendice 2)</p> <p>- nel caso di camere bianche e ambienti associati: in presenza di grandi superfici campionamento di 1 m<sup>2</sup> per i metodi qualitativi e tutti i microrganismi classificati come SCL 1</p> <p>- negli altri casi: strofinare da 1000 a 3000 cm<sup>2</sup>, se possibile (generalmente 1000 cm<sup>2</sup>), utilizzando delimitatori su superfici piane. In caso contrario, prelevare una superficie più ampia possibile, assicurandosi che l'intera superficie sia stata campionata.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Riposizionare la spugna nella busta</li><li>• Identificare il campione</li><li>• Porre il campione in contenitore termico</li><li>• Eccetto che nel caso di prelievo da carcasse, pulire la superficie del punto per rimuovere tutti i residui del terreno liquido sterile</li><li>• Trasportare in laboratorio nel più breve tempo possibile (entro le 24 ore).</li></ul>
<b>Campionamento superfici in stabilimenti di lavorazione di carne suina destinati all'export negli USA</b> (con spugnette)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Indossando un guanto monouso sterile rimuovere la spugna dal proprio contenitore.</li><li>• Strisciare la spugna 10 volte in verticale e 10 volte in orizzontale su una superficie di 30x30 cm<sup>2</sup> avendo cura di strofinare eventuali punti critici come fessure, angoli etc...; nel caso di superfici di piccole dimensioni come la lama di un coltello, va campionata l'intera superficie utile.</li><li>• Al termine del prelievo riporre la spugna nel sacchetto sterile, comprimere il sacchetto per favorire la fuoriuscita dell'aria in eccesso e sigillare il campione. Identificare il campione e trasportare in laboratorio all'interno di un contenitore termico nel più breve tempo.</li></ul> <p>I punti di prelievo saranno differenti a seconda che si debbano verificare:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- "superfici a contatto"</li><li>- "superfici non a contatto"</li><li>- pool di campioni</li></ul> <p>(attenersi alle istruzioni fornite dal laboratorio al momento del ritiro dell'attrezzatura necessaria o di accordo preventivo).</p>
<b>Materiale associato all'acqua per ricerca/conteggio Legionella spp/ pneumophila (tamponi, depositi, sedimenti, fanghi...)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Tamponi</b> Con un tampone sterile campionare se possibile una superficie 10x10 cm<sup>2</sup> e posizionare il tampone immediatamente nella provetta fornita dal laboratorio.</li><li>• <b>Materiali solidi associati all'acqua:</b> trasferire una quantità di campione compresa tra 0.1 g e 10 g in un contenitore sterile (fornito dal laboratorio, previo accordo).</li></ul> <p>Immediatamente dopo il prelievo identificare il campione Trasporto nel più breve tempo possibile in contenitore termico, al buio (consentito la conservazione a temperatura ambiente se la consegna avviene entro le 24 ore dal prelievo). Necessario accordo preventivo col laboratorio per garantire il rispetto dei tempi corretti di esecuzione dell'analisi.</p>

### **Informazioni minime da riferire in laboratorio, al momento dell'accettazione.**

- Dati esaustivi del cliente
- punto di prelievo, tipo di materiale prelevato e Lotto
- data e ora del prelievo;
- Temperature di trasporto
- richieste di analisi ed eventuali raccomandazioni;
- area della superficie campionata, se conosciuta o descrizione dell'oggetto/ superficie campionata (per i tamponi/spugnette)

La necessità di ulteriori informazioni richieste viene comunicata dal laboratorio al momento del contatto col cliente.

### **5. Norme di sicurezza e precauzioni**

Per il prelievo delle acque reflue è importante osservare norme igieniche di sicurezza a tutela della salute dell'operatore, pertanto è indispensabile l'utilizzo di guanti.

Prelievo dei campioni per l'analisi di Legionella (modalità di trasmissione dell'infezione attraverso inalazione di aerosol): se il cliente preferisce o deve eseguire esso stesso il campionamento, è necessario che chi esegue il campionamento:

- Non appartenga ad una categoria a rischio (trattamento con corticosteroidi, presenza di affezioni croniche a carico dell'apparato respiratorio, diabetici etc...)
- Indossi dispositivi di protezione individuale (guanti, mascherina, occhiali)
- Minimizzi la formazione di aerosol facendo scorrere l'acqua delicatamente dall'erogatore oggetto del campionamento, evitando l'esposizione ad aerosol per sè e per altri.
- Eviti l'esposizione ad aerosol

Ove praticabile e necessario, richiedere la disattivazione delle torri di raffreddamento o dei condensatori evaporativi, almeno 20 minuti prima di effettuare il campionamento.

**Appendice 1:** prelievo dei campioni alimentari per analisi *Listeria monocytogenes/spp* da destinarsi al mercato americano (come da Allegato 5 di *Circolare del ministero della salute del 21 ottobre 2020*)

### 1. Prodotto intero confezionato

#### 1.1 Prodotto confezionato in doppio involucro

- a) Pulire e disinfettare la superficie del tavolo su cui si intende operare;
- b) disinfettare la confezione da cui si intende effettuare il prelievo;
- c) indossare guanti monouso sterili;
- d) incidere la superficie dell'involucro esterno con forbici o bisturi sterili e, aiutandosi con pinze sterili per allontanare i lembi del medesimo, creare un'area sufficientemente ampia per eseguire il prelievo;
- e) prelevare la porzione scoperta dell'involucro interno (senza disinfettare) e una o più fette del prodotto avendo cura di raccogliere in punti diversi almeno 100 g di campione per *L. monocytogenes* e 500 g per *Salmonella spp.*;
- f) riporre il campione all'interno di uno o più sacchetti sterili evitando il contatto con superfici non sterili;
- g) identificare il campione allegando la relativa scheda di prelievo e trasferirlo rapidamente nel frigorifero portatile per l'invio al laboratorio di prova;
- h) conservare il campione a temperatura di 0-4°C fino all'esecuzione delle prove, da effettuarsi entro 24 ore dal prelievo.

#### 1.2 Prodotto confezionato in un solo involucro:

- a) Pulire e disinfettare la superficie del tavolo su cui si intende operare;
- b) disinfettare la confezione da cui si intende effettuare il prelievo;
- c) indossare guanti monouso sterili;
- d) incidere la superficie dell'involucro con forbici o bisturi sterili e, aiutandosi con pinze sterili per allontanare i lembi del medesimo, creare un'area sufficientemente ampia per eseguire il prelievo;
- e) prelevare una o più fette del prodotto avendo cura di raccogliere in punti diversi almeno 100 g di campione per *L. monocytogenes* e 500 g per *Salmonella spp.*;
- f) procedere come descritto al punto 1.1, lettere f), g) e h).

#### NOTE

*Prosciutto crudo stagionato:* il campione deve essere costituito da fette superficiali dello spessore di 3-5 mm e deve essere prelevato dalla parte muscolare e dalla cotenna fino al raggiungimento del peso richiesto.

*Prosciutto cotto:* il campione deve essere costituito da fette superficiali dello spessore di 3-5 mm fino al raggiungimento del peso richiesto.

*Insaccato stagionato e mortadella:* il campione deve essere prelevato in più punti in modo da essere rappresentativo di tutto l'impasto.



## 2. Prodotto intero non confezionato

a) Procedere come descritto al punto 1.2 per i prodotti interi confezionati (lettere applicabili)

### NOTE

*Prosciutto crudo stagionato*: il campione deve essere costituito da fette superficiali dello spessore di 3-5 mm e deve essere prelevato dalla parte muscolare e dalla cotenna fino al raggiungimento del peso richiesto.

*Prosciutto cotto*: il campione deve essere costituito da fette superficiali dello spessore di 3-5 mm fino al raggiungimento del peso richiesto.

*Insaccato stagionato e mortadella*: il campione deve essere prelevato in più punti in modo da essere rappresentativo di tutto l'impasto.

## 3. Prodotto in trancio confezionato

a) Procedere come descritto al punto 1 per i prodotti interi confezionati

## 4. Prodotto affettato confezionato

- a) Prelevare le confezioni (vaschette) in numero sufficiente da costituire il campione previsto per la ricerca di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.
- b) Introdurle in uno o più sacchetti sterili identificando il campione e apponendovi la scheda di prelievo
- c) Trasferire rapidamente il campione nel frigorifero portatile per l'invio al laboratorio di prova
- d) Conservare il campione a temperatura di 0-4°C fino all'esecuzione delle prove, da effettuarsi entro 24 ore dal prelievo

Prelevare ed inviare ai laboratori di prova campioni costituiti da prodotti confezionati o da pezzi sfusi interi opportunamente sigillati.

E' possibile effettuare "pool" di campioni, cioè raccogliere i 25 g prelevati da ogni prodotto e analizzarli come unico campione.

### Procedura di analisi di *Listeria monocytogenes*/ spp:

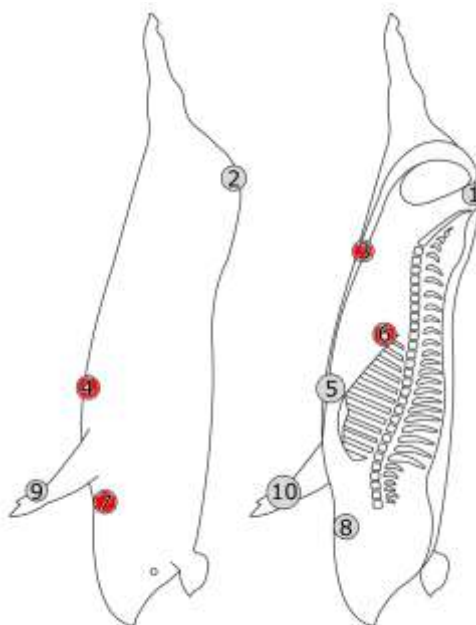
1. Prelevare una quantità di prodotto del peso di  $25g \pm 1 g$ .
2. Il prodotto può essere analizzato in singolo o si possono riunire i prelievi eseguiti da ogni prodotto per esaminarli in pool ( $125 g \pm 5 g$ ).
3. Per entrambi i casi analizzare il campione secondo le modalità riportate nell'ultima versione del metodo USDA/FSIS MLG 8. "Isolation and identification of *Listeria monocytogenes* from Red Meat, Poultry, Ready-To-Eat Siluriformes (Fish) and Egg Products, and Environmental samples"<sup>4</sup> relativamente all'esame qualitativo.

### Procedura di analisi per la ricerca di *Salmonella* spp.

1. Prelevare  $325 \pm 6,5 g$ .
2. Eseguire la ricerca qualitativa secondo le modalità descritte nell'ultima versione del metodo USDA/FSIS MLG 4. "Isolation and Identification of *Salmonella* from Meat, Poultry, Pasteurized Egg, and Siluriformes Products and Carcass and Environmental Sponges"<sup>5</sup>.

### Appendice 2: prelievo di carcasse.

In assenza di specifiche richieste da parte del Servizio Veterinario A.U.S.L. competente:  
prelevare i campioni superficiali di carcassa nei punti evidenziati in rosso nelle figure A1-A2-A3 Annex A della ISO 17604:2015, riportate nelle pagine seguenti di questa istruzione operativa.



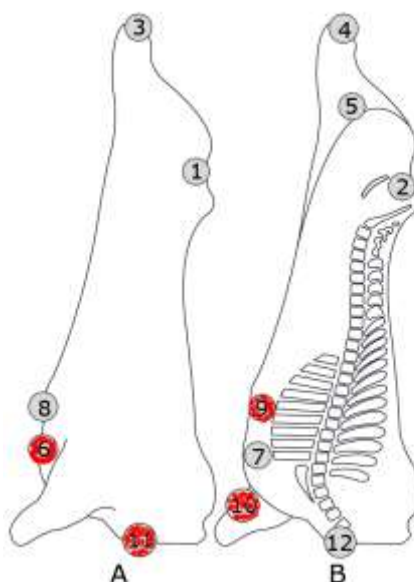
**figura A.1 MAIALE/ Annex A ISO 17604:2015:**mezzena laterale (a sinistra) e mediale (a destra)

Punti di prelievo evidenziati in rosso: 4= torace (zona xifoidea)

7= gola (zona sottomascellare)

3 = pancetta (zona addominale)

6= addome interno(zona diaframmatica)



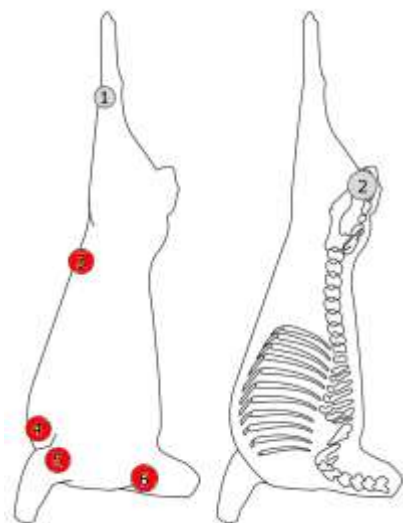
**figura A.2 BOVINO/ Annex A ISO 17604:2015:** mezzena laterale (a sinistra) e mediale (a destra)

Punti di prelievo evidenziati in rosso: 6= sterno

11= collo (zona atlanto occipitale)

10 = interno della zampa anteriore

9= punta di petto (zona xifoidea)



**figura A.3 PECORA /Annex A ISO 17604:2015:** mezzena laterale (a sinistra) e mediale (a destra)

Punti di prelievo evidenziati in rosso:

4= sterno

6 = collo (zona prescapolare)

5 = gomito della zampa anteriore

3= addome

STATO DELLE REVISIONI

REVISIONE	MOTIVO DELLA REVISIONE	DATA
01	Aggiornamento prelievi in stabilimenti che esportano in USA; snellimento delle indicazioni di prelievo delle carcasse	27/07/2021

APPROVAZIONI

Redazione	Verifica e Approvazione
-----------	-------------------------