

PER INFORMAZIONI  
RIVOLGERSI A:

**Coordinatore generale Laboratorio:**

**Dott. Andrea Ferla**  
a.ferla@aral.lom.it

**Responsabile Laboratorio**

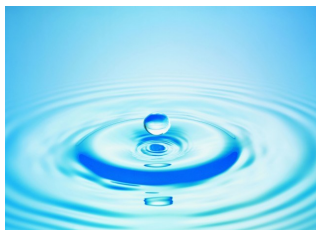
**Dott. Nicoletta Rizzi**  
labagro@aral.lom.it

**Responsabile settore Latte:**

**Sig. Diego Vairani**  
lablatte@aral.lom.it

**Riferimento Settore Microbiologia:**

**Dott. Luciana Colombo**  
labmicro@aral.lom.it



**NON E' PREVISTA LA  
CONSERVAZIONE DEL CAMPIONE  
DOPO LE PROVE E CONSEGUENTE  
RESTITUZIONE AL CLIENTE**



**ASSOCIAZIONE REGIONALE  
ALLEVATORI DELLA LOMBARDIA**  
Via Kennedy 30  
26013 CREMA - CR

Tel: +39 0373 89701  
Fax: +39 0373 81582  
www.aral.lom.it  
Info@aral.lom.it



**ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI  
DELLA LOMBARDIA**

**MODALITA' DI PRELIEVO DEI  
CAMPIONI DI ACQUA DESTINATI  
ALLE ANALISI CHIMICHE**



REVISIONE GENNAIO 2020

# Prelievo di acqua per prove chimiche

IL PROTOCOLLO OPERATIVO DI SEGUITO INDICATO E' STATO REDATTO SECONDO LE INDICAZIONI DELL'ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA' E LA NORMATIVA COGENTE APPLICABILE (D. LGS 31/2001) CHE FISSA I PARAMETRI INDICATORI DI POTABILITA' DI SOSTANZE CHIMICHE DISCIOLTE NELL'ACQUA.

## CONTENITORI E QUANTITA'

- L'ANALISI CHIMICA PER I PACCHETTI 11.1 E 12.1 PREVEDE L'UTILIZZO DI 1,5 L D'ACQUA.
- L'ANALISI CHIMICA PER IL PACCHETTO 935.1 PREVEDE L'UTILIZZO DI 2,5 L D'ACQUA.
- PER L'ANALISI DEI SINGOLI PARAMETRI È NECESSARIO 1 L D'ACQUA.
- CONSEGNARE IL CAMPIONE IN CONTENITORE DI PLASTICA PULITO, SENZA SPAZIO DI TESTA (RIEMPITO FINO ALL'ORLO).
- CONSEGNARE IL CAMPIONE IN CONTENITORE DI VETRO IN CASO DI ANALISI PER OLI, GRASSI E IDROCARBURI.

## DISINFEZIONE E PULIZIA RUBINETTI (OBBLIGATORI)

- PRIMA DI EFFETTUARE IL PRELIEVO PROCEDERE RIMUOVENDO, SE PRESENTI, EVENTUALI GUARNIZIONI, TUBI, FILTRI DI PLASTICA E GOMMA. I RUBINETTI DEVONO ESSERE DETERSI DA DEPOSITI, MUCILLAGINI, SOSTANZE GRASSE, DETERGENTI O AGENTI DISINFETTANTI CHE POTREBBERO INFLUENZARE I RISULTATI DELL'ANALISI.

## PUNTI DI PRELIEVO

- **ACQUE DI RETE:** IN QUESTO CASO IL PRELIEVO PUO' AVVENIRE PRESSO IL RUBINETTO (PREFERIBILMENTE DELLA CUCINA).
- **ACQUE DI SORGENTE:** IL PRELIEVO AVVIENE DIRETTAMENTE NEL PUNTO DI EMERGENZA NATURALE O PERFORAZIONE.
- **ACQUE FORNITE DA CISTERNE E CONTENITORI:** IL CAMPIONE ANDRA' PRELEVATO DAL PUNTO IN CUI L'ACQUA FUORIESCE DALLA CISTERNA.
- **ACQUE UTILIZZATE DA IMPRESE ALIMENTARI:** IL CAMPIONE ANDRA' PRELEVATO NEL PUNTO IN CUI L'ACQUA E' UTILIZZATA, IN ENTRATA NEL CICLO PRODUTTIVO E NELLE FASI DI LAVORAZIONE.

## PRELIEVO

- ESEGUIRE IL PRELIEVO DOPO AVERE FATTO SCORRERE DAL RUBINETTO L'ACQUA PER 1-3 MINUTI EVITANDO DI MODIFICARE LA PORTATA DEL FLUSSO DURANTE LA RACCOLTA DEL CAMPIONE.
- EVITARE, SE POSSIBILE, IL PRELIEVO DEL CAMPIONE PER IMMERSIONE DEL CONTENITORE.
- RIEMPIRE PER INTERO IL CONTENITORE.
- TAPPARE IL CONTENITORE E PROVVEDERE ALLA SUA IDENTIFICAZIONE.
- IL CAMPIONE DEVE ESSERE CONSERVATO A TEMPERATURE DI FRIGORIFERO E LONTANO DA FONTI LUMINOSE.
- LA CONSEGNA DEL CAMPIONE DEVE AVVENIRE NEL MINOR TEMPO POSSIBILE DOPO IL PRELIEVO E COMUNQUE NON OLTRE LE 30 ORE

## ATTENZIONE!!

LA DETERMINAZIONE DEL PARAMETRO TEMPERATURA DEVE ESSERE ESGUITA DAL PRELEVATORE AL MOMENTO DEL PRELIEVO