

## Gestione Prelievo Campioni

Il servizio consiste nel prelievo da parte di un tecnico specializzato e nel successivo affidamento ad un laboratorio di analisi accreditato per le opportune determinazioni di:

- un tampone a rotazione sui piani di lavoro, per la determinazione di Escherichia coli e di Staphylococcus coagulasi+;
- un tampone a rotazione sulle superfici (taglieri, ecc.) o sulle attrezzature (affettatrici, ecc.) per verificare la presenza di sostanza organica, e la determinazione di Staphylococcus coagulasi+, Escherichia coli ed eventualmente Salmonella spp secondo il tipo di prodotto;
- un prelievo a rotazione sui prodotti finiti o in lavorazione, per la determinazione di diversi parametri a seconda del tipo di prodotto tra cui la CMT, lieviti e Muffe, Coliformi tot, E.Coli, Enterococchi, Enterobatteriacee, Clostridi s.r., Micrococchi, stafilococchi coag+, Salmonella spp;
- un tampone a rotazione sulle mani del personale per la ricerca di Escherichia Coli;
- un tampone a rotazione sulle celle frigorifere o sui frigoriferi per la ricerca di ifomiceti e listeria m. ed eventualmente Salmonella spp secondo il tipo di prodotto.